



***INVESTIGACIÓN, DESARROLLO E INNOVACIÓN  
PARA LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA***



BIC Granada. Parque Tecnológico de Ciencias de la Salud.  
Avda. de la Innovación, 1. 18100. Armilla (Granada)

---

Telf Y Fax. 958 750 607 Móvil 609 00 60 10

[jmfernandez@innofood-idi.com](mailto:jmfernandez@innofood-idi.com)

[www.innofood-idi.com](http://www.innofood-idi.com)



## **INNOFOOD I+D+I S.L.**

### **Investigación, Desarrollo e Innovación para la Industria Agroalimentaria**

INNOFOOD I+D+I S.L. nace fruto de la motivación y experiencia de un grupo de profesionales del sector agroalimentario, con la finalidad de ofrecer servicios de investigación, desarrollo e innovación para este sector.

Es nuestro objetivo fomentar la investigación y el desarrollo tecnológico del sector agroalimentario a través de la prestación de servicios de I+D+I a la industria y cuya aplicación será tanto a ingredientes como a productos agroalimentarios, consiguiendo con ello el incremento de la calidad productiva, mejora de la competitividad del cliente, fomento de la modernización y de la seguridad alimentaria en la pequeña y mediana industria.

---

#### **SERVICIOS OFRECIDOS**

---

INNOFOOD I+D+I S.L. ofrece sus servicios de investigación y desarrollo a la industria agroalimentaria en todos sus sectores. Se agrupan en tres grandes bloques:

- **Caracterización de alimentos.**

- Control de calidad, seguridad y sanidad alimentaria
  - o Optimización de procesos tecnológicos
  - o Análisis químicos, físico-químicos y microbiológicos a todos los sectores y todos los niveles
- Normalización, tipificación y autenticación analítica de alimentos.
- Análisis sensorial de alimentos (panel de catadores formado)
- Ensayos de vida útil de productos.
  - o Mejora y estudio de vida útil de alimentos existentes y nuevos

- **Diseño y desarrollo de nuevos ingredientes y alimentos.**

- Diseño de productos especiales (funcionales, reestructurados...).
- Rediseño de alimentos existentes.
  - o Mejora de características organolépticas y comercialización.


**INNOFOOD I+D+I S.L.**

**Ed. BIC Granada. Parque Tecnológico Ciencias de la Salud.  
Avda. Innovación, 1. 18100 Armilla (Granada)**

[www.innofood-idi.com](http://www.innofood-idi.com) Telf y Fax: 958 750 607 Móvil: 609 006 010

Gerente: José María Fernández Ginés [jmfernandez@innofood-idi.com](mailto:jmfernandez@innofood-idi.com)

- 1 -

- 
- Aplicación de nuevas tecnologías a la elaboración de nuevos alimentos (sistemas de producción, conservación, envasado y embalaje...).
  - Desarrollo de nuevos ingredientes funcionales y ecológicos.
    - o Gestión de los resultados de investigación y cesión de know-how.

**- Búsqueda y revalorización de nuevas fuentes alimentarias.**

- Utilización de subproductos de la industria agroalimentaria y aplicación en el diseño de nuevos alimentos e ingredientes de alto valor añadido.

Complementariamente INNOFOOD ofrece una serie de servicios con el fin de incrementar la calidad y el valor añadido de la oferta:

- Actualizaciones bibliográficas y servicios de vigilancia tecnológica (información a la empresa sobre la actualidad en su sector en temas de I+D+I).
- Programas de formación a medida (Manipulador de Alimentos, calidad, medio ambiente, riesgos laborales...).
- Consultoría agroalimentaria técnica y legal.
- Implantación de sistemas de control y gestión de la calidad (APPCC, trazabilidad...).
- Asesoramiento y gestión en la preparación de memorias y presentación de ayudas y subvenciones para la I+D+I tanto a nivel autonómico, nacional o europeo.
- Asesoramiento sobre la implantación de las normas UNE 166001EX:2002, referida a "Gestión de la I+D+I: requisitos de un proyecto de I+D+I"; y la Norma UNE 166002EX:2002, referida a "Gestión de la I+D+I: requisitos del sistema de gestión de la I+D+I", de utilidad para poder acceder a deducciones fiscales por labores de I+D+I de las empresas.

Nuestro principal objetivo es hacer llegar a nuestros clientes de una manera sencilla y económica todas aquellas actividades de I+D+I relacionadas con el sector agroalimentario, obteniendo con ello los siguientes beneficios:

- **Incremento de la *calidad* productiva**
- **Mejora de la *competitividad* comercial**
- **Adecuación a la *dinámica innovadora* del sector**
- **Adaptación a la legislación en materia de *seguridad y calidad alimentaria***
- **Aumento de la rentabilidad**
- **Crecimiento**

**INNOFOOD I+D+I S.L.**

**Ed. BIC Granada. Parque Tecnológico Ciencias de la Salud.  
Avda. Innovación, 1. 18100 Armilla (Granada)**

[www.innofood-idi.com](http://www.innofood-idi.com) Telf y Fax: 958 750 607 Móvil: 609 006 010

Gerente: José María Fernández Ginés [jmfernandez@innofood-idi.com](mailto:jmfernandez@innofood-idi.com)

- 2 -



# INNOFOOD I +D+I S.L

Como fruto de nuestra andadura, se señalan a continuación resultados destacables derivados de nuestra actividad, experiencia y sobre todo, calidad del equipo humano que forma nuestra empresa.

## **ESTUDIOS DE VIDA ÚTIL**

Estudios de predicción o estimación acelerada de la vida útil de nuevos productos o productos en los que se haya modificado su formulación. Aplicación de diferentes técnicas de envasado y conservación del producto mejorando con ello la conservación del producto:

- Aplicación de alternativas de envasado para bacalao desalado refrigerado.
- Estudio de vida útil de frutos secos envasado en atmósferas modificadas, estimación de la fecha de caducidad.
- Estudio sobre la utilización de diferentes mezclas de aditivos para la conservación de ovoproductos, efecto sobre su vida útil.

---

## **APROVECHAMIENTO DE SUBPRODUCTOS**

Nuestro equipo ofrece años de experiencia en este campo con el objetivo de ofrecer a nuestros clientes alternativas a la utilización de los subproductos generados y que suponen un problema medioambiental.

Debidamente tratados y transformados, pueden suponer una alternativa rentable de utilización ya que suponen una fuente de ingredientes potencialmente funcionales para la industria agroalimentaria (fibra, antioxidantes...) y que poseen a su vez un alto valor añadido:

- Viabilidad para el aprovechamiento del subproducto de la industria de zumos cítricos.
- Aplicación de subproductos en el desarrollo, caracterización y evaluación de productos lácteos.
- Aplicación de subproductos en el desarrollo, caracterización y evaluación de productos cárnicos.
- Estudio de diferentes fuentes de subproductos y viabilidad de aprovechamiento para la industria agroalimentaria.

**INNOFOOD I +D+I S.L.**

**Ed. BIC Granada. Parque Tecnológico Ciencias de la Salud.  
Avda. Innovación, 1. 18100 Armilla (Granada)**

[www.innofood-idi.com](http://www.innofood-idi.com) Telf y Fax: 958 750 607 Móvil: 609 006 010

Gerente: José María Fernández Ginés [jmfernandez@innofood-idi.com](mailto:jmfernandez@innofood-idi.com)

- 3 -



## **ANÁLISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS**

Aplicación de diferentes técnicas de análisis sensorial (test de aceptación, preferencia, discriminativos, descriptivos...) realizados por un panel de jueces formados y entrenados.

Estos estudios se pueden realizar de igual modo por consumidores para evaluar la aceptación de un nuevo producto antes de su lanzamiento al mercado.

Ofrecemos entrenamiento y formación específica para la puesta a punto de paneles de análisis sensorial en la propia empresa:

- Evaluación de nuevos productos cárnicos (cocidos, crudo-curados...).
- Evaluación de nuevos productos lácteos.
- Evaluación a ciegas de productos frente a productos competidores.

---

## **ALIMENTOS FUNCIONALES**

Considerando la gran demanda que tienen estos productos, nuestra empresa desarrolla y materializa a partir del concepto planteado por el cliente, todos los pasos necesarios para el desarrollo de un alimento de este tipo: aplicación de los nuevos ingredientes funcionales presentes en el mercado nacional e internacional, generación de ideas de nuevos productos, estudios de comercialización y marketing, aplicación de diferentes fuentes para la mejora funcional del producto, ensayos en planta piloto, valoración de la funcionalidad del producto, evaluación sensorial, vida útil...

- Desarrollo de productos cárnicos funcionales (ricos en fibra, antioxidantes...).
- Desarrollo de productos lácteos funcionales.

---

## **GESTIÓN DE SUBVENCIONES Y DE LA I+D+I**

Para la consecución de los proyectos de I+D+I le ofrecemos al cliente la posibilidad de gestionarle la petición de ayudas y subvenciones tanto a nivel regional como nacional, como apoyo a la inversión realizada (IMPIVA, PROFIT, Torres Quevedo...).

A su vez, gestionamos para nuestros clientes sus actividades de I+D+I, destacando:

- Certificación de proyectos y gestión de la I+D+I (UNE 166.000).
- Acceso a los incentivos y deducciones fiscales por estas actividades.
- Búsqueda y desarrollo de proyectos de utilidad y vigilancia tecnológica del sector.

**INNOFOOD I+D+I S.L.**

**Ed. BIC Granada. Parque Tecnológico Ciencias de la Salud.  
Avda. Innovación, 1. 18100 Armilla (Granada)**

[www.innofood-idi.com](http://www.innofood-idi.com) Telf y Fax: 958 750 607 Móvil: 609 006 010

Gerente: José María Fernández Ginés [jmfernandez@innofood-idi.com](mailto:jmfernandez@innofood-idi.com)

- 4 -



## **LABORATORIO DE ANALÍTICA DE ALIMENTOS**

Caracterización de alimentos desde el punto de vista físico, microbiológico, químico y fisicoquímico. Análisis de aguas, transgénicos, identificación de especies, detección de fraudes, autenticación de alimentos...

- Caracterización y comparación de calidad entre diferentes marcas comerciales de bacalao desalado refrigerado.
- Analíticas nutricionales completas de frutos secos y todo tipo de alimentos.
- Estudios de etiquetados y alegaciones nutricionales, a nivel nacional y terceros países.
- Control microbiológico de superficies, ambientes, manipuladores y todo aquellos relacionado con el cumplimiento de los requisitos de los diferentes sistemas de gestión de la calidad y seguridad alimentaria (APPCC, ISO...), así como de clientes.

---

## **DESARROLLO DE NUEVOS ALIMENTOS**

Desarrollamos para nuestros clientes todas las fases para el lanzamiento de un nuevo producto: generación de ideas, test de concepto, marketing, análisis económico, desarrollo del producto, estudios de mercado y comercialización.

Colaboramos con el sector de la alta restauración, tanto con cocineros de reconocido prestigio como con la Escuela de Hostelería de Madrid, realizando:

- Desarrollo de nuevas texturas, sabores, apariencias...
- Aplicación de la Ciencia y la Tecnología de Alimentos en la alta cocina, conjunción del arte culinario con la ciencia.
- Aplicación de técnicas novedosas para el desarrollo de nuevos platos.

---

***Colaboramos con diferentes empresas del sector e instituciones (centros de investigación, universidades...), con el objetivo de ofrecer un servicio integral más completo y eficaz a nuestros clientes, consiguiendo con ello su mayor satisfacción.***

**INNOFOOD I+D+I S.L.**

**Ed. BIC Granada. Parque Tecnológico Ciencias de la Salud.  
Avda. Innovación, 1. 18100 Armilla (Granada)**

**[www.innofood-idi.com](http://www.innofood-idi.com) Telf y Fax: 958 750 607 Móvil: 609 006 010**

**Gerente: José María Fernández Ginés [jmfernandez@innofood-idi.com](mailto:jmfernandez@innofood-idi.com)**

**- 5 -**