



María González, responsable de laboratorio y José María Fernández, gerente de Innofood. • Juan Palma

## Calidad y seguridad alimentaria en I+D

**EXPECTATIVAS** ► SUS SERVICIOS FOMENTAN LA INVESTIGACIÓN, MODERNIZACIÓN Y COMPETITIVIDAD DE SUS CLIENTES

**I**nnofood I+D+I S.L. nace en 2004 de la mano de un grupo de investigadores del departamento de tecnología agroalimentaria de la Universidad Miguel Hernández de Elche interesados en aplicar su experiencia en el mundo empresarial. José María Fernández Ginés (doctor ingeniero agrónomo) es el gerente, y María González (doctora en Farmacia) responsable de laboratorio. Dedicada a la investigación, desarrollo e innovación (I+D+i) agroalimentaria, ofrece sus servicios a las industrias de este sector, además de actuar como departamento externo de I+D para cualquier tipo de empresa, al trabajar todos las parcelas de la alimentación.

Los servicios que realizan posibilitan el fomento de la investigación y desarrollo tecnológico del sector agroalimentario, para incrementar la calidad productiva, mejorar la competitividad del cliente, y fomentar la modernización y seguridad alimentaria. José María Fernández destaca la importancia de invertir en I+D+i, "que algunos con-

sideran un gasto, cuando es rentable y necesario". Las pequeñas y medianas empresas que no pueden invertir en un departamento de I+D o necesitan un apoyo son sus potenciales clientes. El proyecto de expansión de Innofood pasa por trabajar para compañías con iniciativa y necesidad de I+D, en la mejora de productos y procesos.

**Trabajar en relación constante** con el cliente es su línea de actuación, con un seguimiento continuo de la problemática diaria. Proyectan, además de la realización de trabajos puntuales de I+D, ofrecer paquetes completos como un servicio continuo a empresas como asociados, y colaborar con otras firmas. Ser empresa Atlantis, una apuesta de la Agencia de Innovación y Desarrollo de la Junta de Andalucía para atraer a la comunidad firmas de base tecnológica, ha posibilitado su inclusión en el BIC de Granada. La instalación de la sede central de Innofood en el PTS es fruto de la "excelente" ubicación, instalaciones, calidad humana de sus componentes, crecimiento de la zona y expectativas de futuro, "con la idea de posicionarnos en

el entorno andaluz aportando la I+D como apoyo a la promoción de la calidad y seguridad alimentaria".

Los servicios que ofrece se agrupan en tres grandes bloques: caracterización de alimentos, diseño y desarrollo de nuevos alimentos e ingredientes, e investigación en el campo de los subproductos agroalimentarios para obtener ingredientes funcionales. La caracterización engloba, entre otros servicios, control de calidad, seguridad y sanidad en procesos y productos, análisis sensoriales con panel de catadores (pruebas comparativas, catas a ciegas, o evaluación sensorial de nuevos productos), además de estudios de la vida útil de alimentos existentes y nuevos, donde se pueden aplicar, por ejemplo, nuevas técnicas de envasado para alargar la fecha de caducidad. Innofood es experta en diseñar productos especiales y funcionales, rediseñar alimentos existentes (cambios en formulación o características de alimentos), o en aplicar tecnologías novedosas a la elaboración de nuevos productos. Innofood oferta también otros servicios: vigilancia tecnológica para informar a las empresas sobre las novedades en su sector en temas de I+D, además de programas de formación a medida (manipulador de alimentos, calidad, tecnología, etc), asesoramiento legal e implantación de sistemas de control y gestión de la calidad, y tramitación de subvenciones.

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

Investigación, Desarrollo e Innovación para la Industria Agroalimentaria

BIC Granada. Parque Tecnológico de Ciencias de la Salud

Avda. Innovación, 1. 18100. Armilla. Granada

Tel y fax: 958 750 607

www.innofood-idi.com

