

¿Qué es una spin-off?

Las spin-off son empresas que se crean en el seno de otra compañía ya existente y normalmente como iniciativa de algún empleado de la misma. La mayoría nacen de las universidades o los centros de investigación públicos y son

estas instituciones las que las incuban hasta su despegue. Las spin-off tienen su propia estructura jurídica, con independencia de la entidad matriz. Las que surgen de las universidades ayudan a transferir el conocimiento y la investigación científica al mundo empresarial y mejoran la comunicación entre las universidades, el mercado y la sociedad.

El cambio climático

El científico Fernando Valladares analizará hoy a las 19.00 horas los efectos del cambio climático en una conferencia del ciclo 'Biodiversidad y Conservación' del Parque de las Ciencias.

BIODIVERSIDAD



Antonio Serrano. /J. O.

España pide el reparto de los beneficios de los recursos genéticos

EUROPA PRESS GRANADA

El secretario general para el Territorio y la Biodiversidad, Antonio Serrano, afirmó ayer que España defenderá el acceso y el reparto «equitativo» de los beneficios derivados de los recursos genéticos.

Serrano, participó ayer en el acto de inauguración de la reunión sobre el acceso a los recursos genéticos y reparto de beneficios del Convenio de Naciones Unidas sobre Diversidad Biológica, celebrado en el Palacio de Congresos de Granada.

En esta reunión, organizada por España, a través del ministerio de Medio Ambiente, participan más de 600 delegados de unos 150 países, además de representantes de organizaciones intergubernamentales –como PNUMA, FAO, OMPI y OMC–, gubernamentales, no gubernamentales, comunidades indígenas, industria, etcétera, así como el Secretario Ejecutivo del Convenio sobre Diversidad Biológica.

España, por su rica biodiversidad, y su pujante industria biotecnológica, es un país que actúa tanto de usuario como de proveedor de recursos genéticos, manifestó Serrano.

Por ello, el secretario general de Territorio y Diversidad señaló que el país tiene un gran interés en que se desarrolle el mandato de la Cumbre Mundial sobre el Desarrollo Sostenible celebrada en Johannesburgo en 2002 de negociar la «creación de un régimen internacional para promover y salvaguardar de forma eficaz la distribución justa y equitativa de los beneficios derivados de la utilización de los recursos genéticos».

INNOVACIÓN ciencia&empresa

POR CLARA GARCÍA | GRANADA

HACER un zumo de naranja y arrojar las cáscaras a la basura es un despilfarro de proteínas, quizás inevitable para la mayoría de las personas que tienen el sano hábito de desayunar este jugo. Pero es una práctica totalmente prohibitiva en el caso de las grandes empresas productoras de zumo, que no están dispuestas a aceptar el desperdicio de toneladas y toneladas de cáscaras de fruta y que encima corren con los cuantiosos gastos de transporte hasta el basurero.

Para evitar esta tendencia que va contra todo tipo de principio económico y medioambiental existen empresas especializadas en tecnología alimentaria que investigan la forma de sacar partido a estos residuos, que ellos llaman 'subproductos' por cuestiones de marketing. Y es que suena mal vincular la palabra 'residuo' con la de 'comida'.

La empresa Innofood, asentada en el BIC del Parque Tecnológico de la Salud (PTS) de Granada, apuesta desde hace dos años por sacar la máxima rentabilidad a los alimentos. Desde sus laboratorios trabaja tanto en líneas de investigación propias como para otros clientes.

El gerente de esta compañía, José María Fernández, explica que su empresa está especializada en aprovechar los subproductos de la industria agroalimentaria. «Por ejemplo, a hora hemos obtenido un ingrediente muy rico en fibra –bioactivo– de la cáscara de la naranja y el limón. Es un producto que todavía no tiene nombre –porque estamos en proceso de patentarlo– pero ya lo hemos probado en productos lácteos, pan y bollería y también en el sector cárnico. Los últimos resultados han sido una mortadela y una sobrasada enriquecidas en fibra».

Estos mismos procedimientos físicos con los que se extraen los componentes a la naranja o al limón –que según el especialista son muy básicos y sencillos– son los que utilizan con frutos secos y otras frutas y hortalizas para hacer un uso más eficaz de todas sus partes.

Más tiempo en el frigo

Fernández que trabaja en Granada con María Pilar González Santiago, responsable de I+D, detalla los servicios de su pequeña empresa, una spin-off: «Realizamos servicios de estudio de la vida útil de los alimentos, intentando alargar su tiempo de caducidad». Además



INVESTIGANDO. José María Fernández, gerente de Innofood, en los laboratorios de la empresa. /IDEAL

Una empresa sin desperdicios

Innofood es una joven spin-off que se dedica desde hace dos años a la investigación en tecnología alimentaria. Su último hallazgo –aún por patentar– es un componente de la cáscara de naranja que se puede utilizar para enriquecer con fibra el salchichón.

de mejorar los yogures u otras comidas para que aguanten más tiempo en el frigorífico, Fernández resalta con énfasis otros de sus trabajos: «Hacemos catas profesionales de alimentos y los comparamos con la competencia, solucionamos problemas de calidad final para nuestros clientes y hasta diseñamos nuevos productos»,

apunta orgulloso. El gerente, un joven ingeniero agrónomo, recuerda que comenzaron siendo un grupo de investigación de la Universidad Miguel Hernández de Elche y luego se constituyeron como iniciativa privada: «Innofood comenzó en 2004 en Orihuela (Alicante) donde todavía tenemos sede comercial y después beneficiándonos del Programa Atlantis de la Junta de Andalucía nos vinimos al Parque Tecnológico de la Salud de Granada, donde estamos desde septiembre».

El pasado ejercicio Innofood –constituida por siete profesionales, la mayoría doctorados en

farmacia, veterinaria y tecnología de los alimentos– facturó entre 40.000 y 50.000 euros.

Y su directivo adelanta que previsiblemente el próximo año se dupliquen los beneficios: «Esperamos que cada año el crecimiento sea exponencial porque las necesidades del sector son muy amplias y en este campo de la ciencia y la tecnología de los alimentos todavía hay mucho que decir».

■ **MÁS INFORMACIÓN** | Innofood I+D+I S.L. Avda/ Innovación. Edificio BIC. Parque Tecnológico de la Salud de Granada (Armillá). ☎ 609 00 60 10 www.innofood-idi.com

Investigan cómo alargar el tiempo de caducidad de los alimentos

En 2005 facturaron 40.000 euros y esperan duplicar la cifra este año