



## EMPRESAS GRANADINAS

Noelia M. Estebané

## FCC

## Adquisición de parques eólicos

La empresa obtiene 528 millones de euros para comprar el parque eólico de El Conjuero y los otros 13 que el grupo Babcock & Brown Wind Partners tiene en España.



## AXESOR

## Pionera en adaptación al Registro electrónico

La empresa granadina de información comercial ha sido es la primera compañía que ha adaptado sus procesos de tratamiento de datos a la nueva edición electrónica del Boletín Oficial del Registro Mercantil.

## DUNKIN' COFFEE

## Cumple objetivos con Granada

La tienda de café y rosquillas ha alcanzado sus objetivos de expansión en 2008 gracias a la apertura de los dos locales en Granada y otras 16 nuevas tiendas en el territorio nacional.

## INNOFOOD I+D+I



Innofood está compuesta por una joven plantilla, encabezada por el gerente de la empresa, José María Fernández.

MIGUEL RODRÍGUEZ

# La tecnología al servicio de los alimentos de vanguardia

La creatividad de la empresa Innofood le permite reinventar la alimentación creando nuevos productos y mejorando la calidad de los ingredientes

Cuando se usa el término vanguardista en relación a los alimentos, todo el mundo visualiza a esos grandes cocineros, como Arzak o Adriá. Sin embargo, la innovación también se consigue a partir de la aplicación de la más puntera tecnología a la investigación alimenticia, un sector en el que destaca la empresa granadina Innofood I+D+I. "En alimentación, aún hay mucho por inventar y nosotros nos basamos en la creatividad", asegura el gerente de la compañía, José María Fernández.

Crear nuevos productos alimenticios, mejorar los ya existentes, modernizar los pasados de moda, importar ideas del extranjero o simplemente copiar a la competencia son algunos de los servicios que ofrece la compañía, que es capaz de que cualquier sugerencia de las empresas dedicadas a los comestibles se haga realidad, como diseñar pioneros congelados que aguantan hasta seis meses sin perder el sabor de los recién hechos.

Innofood se encarga de todo: desde la definición de la idea y el diseño de la fórmula y sus ingredientes hasta la fabricación del producto final, y no hay sector ali-

## LOS DATOS

## Facturación

● **Innofood, que mantiene relaciones comerciales con países de Europa y América Latina, obtuvo durante 2008 unos ingresos cercanos a los 200.000 euros, una cifra que la empresa pretende aumentar en un 25 o 30% este año.**

## Origen

● **El proyecto surge en 2004 como una spin-off procedente de la Universidad de Miguel Hernández en Elche, donde el gerente ejercía de profesor e investigador. En 2005, Innofood se trasladó al edificio BIC del PTS.**

## Plantilla

● **Junto al fundador de la empresa, José María Fernández (doctor en Ingeniería Agrónoma), en Innofood trabajan otras cuatro personas, todas ellas licenciadas en Ciencias y Tecnología de los Alimentos.**

mentario en el que no tenga cabida, pues la empresa ha trabajado tanto con industrias cárnicas, como pesqueras, de panadería... "Funcionamos como un departamento externo de Investigación y Desarrollo para las empresas, realizando proyectos a medida de las necesidades de la empresa", explica Fernández.

Además, la empresa utiliza sus conocimientos y medios para desarrollar sus propias ideas; actualmente, los cinco miembros de la compañía están generando un nuevo producto, según anuncia Fernández. "Nos centramos en productos de fácil preparación y mucha calidad para cubrir los hábitos de consumo actuales", asegura el promotor de la sociedad.

Pero la actividad de Innofood no queda en el diseño de innovadores alimentos, sino que ofrece otras líneas de negocios igual de interesantes, como el aprovechamiento de los llamados subproductos, es decir, todo aquello que se genera en la industria alimentaria que no forma parte del producto. "En las conservas de alcachofa, sólo se envasan los corazones y el 60% de la materia prima se tira. Nosotros realizamos estudios

sobre esta parte sobrante y extraemos ingredientes, como fibras o antioxidantes, que después se pueden incorporar a otros productos para enriquecerlos", comenta Fernández, quien resalta el ahorro que supone el reciclaje de los subproductos para las empresas.

Asimismo, Innofood se encarga de realizar encuestas sobre los productos antes de que salgan al mercado, una de las fases claves en la puesta en marcha de un alimento, pues "el fracaso de muchos productos es que al consumidor no les gustan, por mucha tecnología alimenticia e investigación que haya", sostiene Fernández. Para ello,

## RECICLAJE

La empresa es capaz de extraer ingredientes del sobrante de las fábricas de alimentos, que son incorporados en otros productos

un centenar de personas (estudiantes y personal universitario en su mayoría) cata el nuevo alimento y validan el sabor. Junto a esto, la empresa granadina trabaja con industrias de ingredientes aditivos, aplicando estas sustancias sobre los alimentos y demostrando que son válidos.

Por último, el equipo de trabajo se encarga de mejorar la vida útil de los alimentos o eliminar cualquier problema que pueda variar la calidad del mismo. "Se trata no sólo de calcular la caducidad del producto, sino de usar todas las tecnologías que hay en el mercado para que la vida útil del mismo aumente para que el alimento esté el mayor tiempo posible en el mercado", alega Fernández.