

Misión Tecnológica y Comercial a ESPAÑA

Lunes 22 Junio
Valencia

AINIA - Valencia

Instituto Tecnológico Agroalimentario.

Contacto: Jorge Saludes Gerente de Proyectos Internacionales

- Ellos tienen plantas piloto de investigación y desarrollo de productos
- Además dan servicios sobre cual envase te conviene y te preparan el envase
- Te dan servicios de microencapsulación también, pero todo a nivel piloto.
- Se tuvo una jornada de actualización todo el día.

Charla 1.- Tendencias de envases

- Hay pallet 1200x800 mm Europa y el ISO pallet es el 1200x1000mm.
- El software CAPEC o TOP es un sistema que te optimiza el empilamiento de los productos en el pallet.
- Por si acaso el CITE madera certifica los pallets de madera
- Se está usando mucho el uso del brit para evitar la oxidación.
- A veces el PET transmite líquido o insumos que pueden dañar la salud

Charla 2.-Legislación alimentaria

Jose Maria Ferrer – jmferrer@ainia.es

Se tienen tres reglamentos que tomar en cuenta

1. N258/97 novel food. Del 27 de enero 2007.
2. Reglamento (CE) N1924/2006 del 20 diciembre 2006. relativo a las declaraciones

EFSSA: Entidad sanitaria de regulación europea

- La recomendación del experto es presentar un documento solicitado al EFSSA para evitar tanto trámite al reglamento nutricional para el novel food.
- En España hay una reglamentación para suplemento nutricional
- Hay reglamentación de infusiones, pero no hay armonización para plantas medicinales, pase a ser medicina.
- El RGSA es un registro alimentario para salud alimentaria.
- En la UE se establece un registro de alimentos.

Hay normativa sobre:

- Complementos nutricionales = capsulas, tabletas en base a químicos
- Filtrantes (pero solo para España)

Referencias:

DG TRADE

http://ec.europa.eu/trade/issues/global/development/thd_es.htm

DG SANCO

http://ec.europa.eu/food/international/trade/index_en.htm

PENDIENTE

- Recordar al experto sobre la reglamentación sobre fitofarmacos
- Ver el tema de homologar laboratorios con el EFFSA

Charla 3. desarrollos de nuevos alimentos basados en frescos

Los productos IV Gama son los productos frescos

Charla 4. Producción y uso del biogas agroindustrial

- Costo elevado
- Asistencia técnica continua
- Para el biogas necesitas estiércol animal
- Se dice Gallinazo, purin de cerdo no estiércol, el estiércol es de caballo.
- Para una planta de 500kw se necesita por lo menos 2000 animales
- Esto se basa es una combustión anaeróbica.

Charla 5.Sesión de actualización tecnológica

- El FSC (FLUIDOS SUPERCRITICOS), se usa para la extracción con propiedades farmacológicas.
- Es cuando se tiene una temperatura y presión exacta.
- Para extraer colorantes, principio activos

Charla 6: Actualización tecnológicas

Alimentos funcionales

- Microencapsulación, se puede hacer también por tecnologías basadas en procesos químicos como la de evaporación de emulsiones.

CONCLUSION:

Muy interesante sobretodo en la capacidad y variedad que se tiene para brindar tecnología a las empresas.

Copia experiencia de cómo un gremio de empresas por su necesidad dan servicios a las demás en forma piloto y ya para número industrial, ellos han creado empresas que dan este servicio.

Poder trabajar los análisis del novel food

Martes 23

Alcoy Alicante

BIOPARTNER– (empresa del grupo AFBIA)

Contacto: Sr. Luis Torró Gerente

- Investigación, desarrollo, comercialización de productos alimentarios en base a ingredientes naturales para la salud y nutrición.

- Grupo AFBIA – Agrupación empresarial para el fomento de la biotecnología en la industria de la Alimentación. Cluster tecnológico para la biotecnología alimentaria.
- Hacen biotecnología en especial de la aceituna, porque es financiado especialmente por una empresa de aceitunas llamada “La española”.
- Tienen un sistema de vision artificial para ver defectos en la piel de las aceitunas.
- No modifican genéticamente
- No es exportador, mas bien es el departamento de I+D para la empresa “la española”, la nueva tecnología también la venden a otras empresas de interés previamente patentadas.
- Hacen tecnicas de liofilización a temperatura ambiente.

CONCLUSIONES

Dio algunos alcances al IIAP para la estabilización de la vitamina C, ellos sugieren el poder hacer microencapsulacion o incorporara un extracto de algun producto como la aceituna para que se oxide antes y la vitamina C se mantenga.

Laboratorio Cosmético Germaine de Capuccini.

<http://www.germaine-de-capuccini.com/>

Contacto:

Inmaculada Vivó Sesé – Directora tecnica (inmaculada.vivo@germaine-de-capuccini.com)

Oscar Rico Esteve – Director de Garantia de Calidad y Medio Ambiente (Oscar.rico@germaine-de-capuccini.com.)

- Productos cosméticos y tratamientos de belleza para todo el cuerpo. Perfumes. Broncedadores. Maquillaje.
- Tienen distribución en todo el mundo, exportan a distribuidores, no hacen outsourcing.
- Distribuyen a Perú pero no dieron el dato a quien.
- Utilizan “polispam” para rellena las cajas y evitar su deterioro.

CONCLUSIONES

Contacto interesante para empresas que tienen cosmeticos.

Consulado General del Perú en Valencia

Contacto:

Lissette Salvarte de Isasi – cónsul general (linalvarte@consuladoperuvalencia.org)

Mercedes Gil – consul adjunta (mgil@ree.gob.pe)

- La consul adjunta esta interesada en hacer su tesis de doctorado en el tema de novel food.
- Pendiente enviarle un email.

Miércoles 24

Valencia

IVIA – Instituto Valencia de Investigación Agroindustrial

Contacto : Maria Badene (mbadenes@ivia.es)

- Es un contacto que podría ser útil para el tratamiento postcosecha del camu camu
- Se podría hacer el estudio molecular de la maca, si se tienen los marcadores, el resultado se tendría en un día, sino hay marcadores, el resultado es como en un mes.
- El costo con marcador es de 500 euros y sin marcador 600 euros.

CONCLUSIONES

Dennis del Castillo del IIAP comento que es posible enviar algunos marcadores de la maca sin necesidad de enviar todo el geromplasma.

Se quedo con Ines Carazo en hablar con Produce para el financiamiento del estudio molecular de la maca, tambien con COPROBA

ALTEX – Alta tecnología extractiva

<http://www.altex.es/>

Contacto: Antonio Tornero -Gerente (atornero@altex.es)

- Dar acceso a la utilización industrial de CO2 supercrítico en procesos de extracción y purificación avanzados así como en tratamientos específicos de materiales.
- Es la empresa del AINIA que da el servicio de tecnología de fluidos supercriticos aplicada.
- Han hecho la extracción del principio activo de la raíz de la valeriana, logrando sacar mayor % del extracto de un 0.8% a un 3.5%
- Además están usando esta tecnología en el corcho y en el cuero. En el corcho para usar corchos reciclados que antes se desechaban.

CONCLUSION

Se puede sacar la clorofila a la Bixa para el ovulo.

La planta costo 4 millones de euros, la capacidad de la planta es de 700 kilos.

Tema importante para el sector de productos naturales, pues se puede ver una alianza con ellos, que están abiertos a compartir la tecnologica.

NATRACACAO

Contacto: Jose Luis Villasante – Channel Sale Manager
(jose.luis.villasante@natra.es)

- Empresa que venden productos intermedios del cacao.
- Tienen una división de insumos para la industria farmacéutica, se llama Nutraceutical
- Usan el cacao de África en su mayoría , pero para sus productos de la línea organica usan el cacao de Peru
- Utilizan la tecnología de FSC

CONCLUSION

Posible proveedor de insumos de cacao.

Jueves 25 de Junio
Madrid

INIA – Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria

Contacto :Maria Pilar Castro-Martinez (pcastro@inia.es)

Jefe del servicio de relaciones con la unión europea.

- Conocer la experiencia tecnológica en vegetales.
- La directora conocía la línea La Molina y la línea Schuler.
- Comentaron que el AECE pueden financiar proyectos de desarrollo de productos.
- Comentaron que para la estabilidad de la vitamina C del camu camu se puede usar la micropulverización.

CONCLUSION

Escribirle para que envíe el contacto de la Dra. Angeles Caces que hace investigación con extractos de plantas medicinales que lamentablemente no pudo estar en la reunión.

Recordarle que se le dejo en el hotel algunos productos.

Para el 2010 se hará un curso de plantas medicinales. Contactarse con ellos.

Viernes 26 Junio
Madrid

FEDIT – Centro Tecnológico de España

Contacto: Diego Lafuente Garcia – Director (diafuente@fedit.com)

- Es el Cite de España.
- Ellos hacen la I&D para la industria.
- Dan servicios y compiten con lo otros centros tecnológicos.

CONCLUSION

Es un contacto para Cites – produce.

CONSUMO LAB –

Contacto – Miguel Quetglas (mquetglas@consumolab.es)

- Es la empresa del AINIA que hace técnicas sensoriales para el estudio de un nuevo producto agroalimentario a lanzar.
- Usan marketing sensorial para evaluar cambios en los productos.
- Tienen una base de datos de 15,000 consumidores operativos
- Trabajan con empresas del sector alimentos, farmacéuticos y droguerías

CONCLUSION

Puede ser una buena opción para cuando se quiera lanzar un producto en Europa.

ICEX- INSTITUTO ESPAÑOL DE COMERCIO EXTERIOR

Contacto: Jose Luis Valencia

- Es el promperu de España, quien financio la mision.

PENDIENTE DE LA MISION

1. Ver como podemos homologar algunos laboratorios de análisis peruanos con europa a través del EFFSA (autoridad de salud europea)
2. Mantener contacto con AINIA para trabajar los analisis para los dossier novel food.
3. Reunirse con el IIAP para priorizar el desarrollo de los dossier novel food, al parecer Sacha inchi no convendria ser la siguiente opcion.
4. Trabajar con el CIIt frutas de Iquitos para ver con Bioparnert la estabilizacion de la vitamina C del camu camu.
5. Contacto IVIA para el estudio morfologico de la maca-. verlo con el IPPN y su grupo de investigacion
6. Poner al IPPN (comision de investigacion) en contacto con la Dra. del INIA quien investiga productos naturales y tecnicas de extraccion.

Lima 2 de Julio , 2009



Alejandra Velazco Muñoz