

IAN

Experiencias en Programas I+D+i:

Chineka / Eureka



1. Presentación Grupo Alimentario IAN

FACTORÍA



FACTORÍA



FACTORÍA



FACTORÍA



Gama platos listos CARRETILLA

Ensaladas



Verduras



Paellas y Fideuá



Pimientos Rellenos



Revueltos



Legumbres



Guarniciones



2. Origen y Evolución



Líneas Estratégicas:

Potenciación marca Carretilla
Diversificación negocio: Platos preparados
Intensificación de la Innovación

3. Evolución Proyectos I+D+i

Proyectos individuales
Innovación por “impulsos”
Intensidad Ayuda baja



Proyectos individuales
Innovación planificada e incremental
Intensidad media Ayuda



Proyectos Cooperativos
Innovación intensiva y radical
Intensidad Ayuda alta

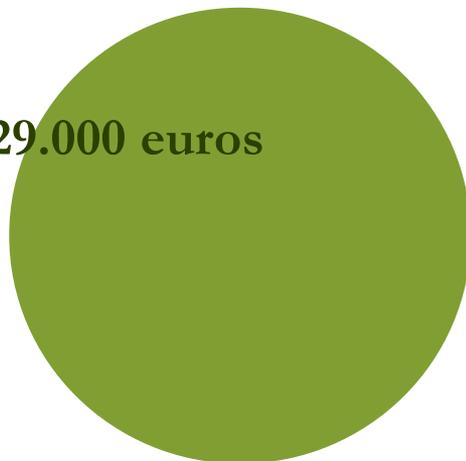
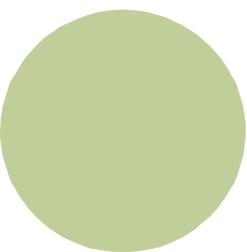
CHINEKA
EUREKA

4. Proyecto CHINEKA

- ➔ Proyecto en colaboración con empresa china.
- ➔ Duración 2 años.
- ➔ Objetivo: mejora integral del espárrago en conserva, que se articula en dos grandes sub-objetivos:
 - Mejora de las cualidades organolépticas y nutritivas
 - Desarrollo de un envase innovador metaloplástico
- ➔ Presupuesto final total: 2.000.000 euros

5. Proyecto EUREKA

- ➔ Proyecto en colaboración con empresa Francesa.
- ➔ Duración 2 años.
- ➔ Objetivo: Desarrollo de una línea de platos preparados a base de carnes al grill con acompañamiento de guarniciones en base a tratamiento por altas presiones.
- ➔ Presupuesto final: 1.429.000 euros

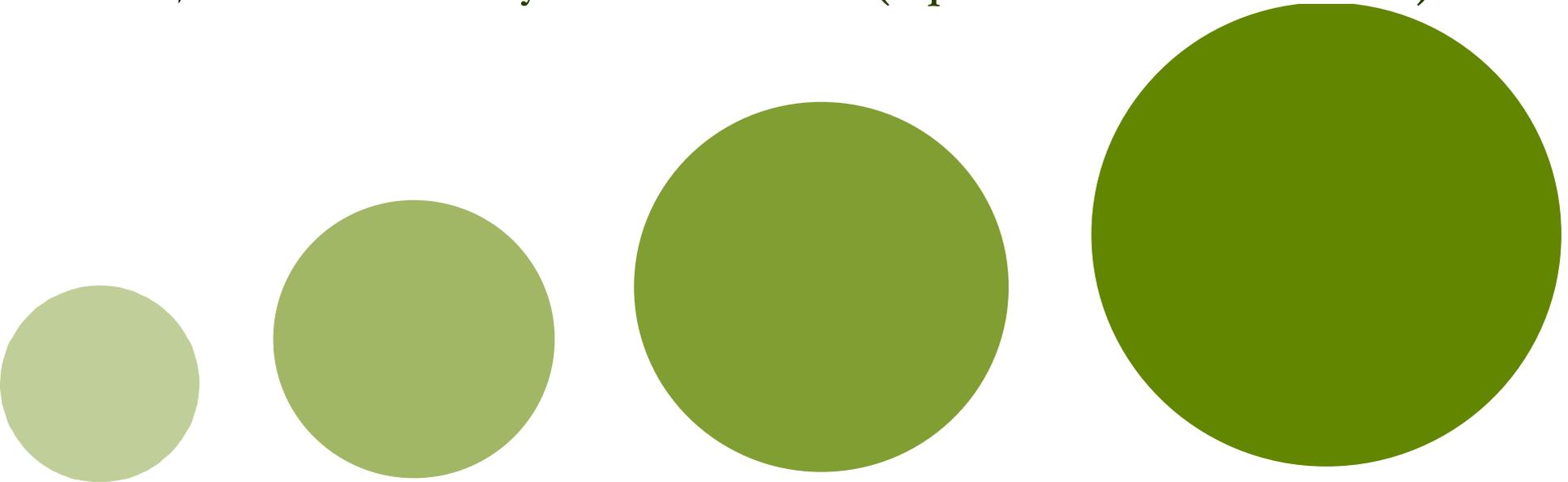


6. Ventajas Proyectos Colaboración

- ➔ **Posibilidad de un mayor salto tecnológico según los socios encontrados:**
 - Socio francés: experiencia en tratamiento de carnes, ingredientes cárnicos y pescados
 - Socio chino: experiencia en envases metálicos y desarrollo con tecnologías de baja intensidad.
 - Centros Tecnológicos y de Investigación: envases poliméricos, tratamientos por altas presiones.
- ➔ **Acceso a una mayor intensidad de la ayuda: crédito CDTI del 75% con el 25% no reembolsable.**
- ➔ **Adquisición de conocimiento internacional: tecnológico, mercados, proveedores, etc.**
- ➔ **Mejora de la imagen innovadora de la Compañía; reconocimiento internacional**

7. Dificultad Proyectos Colaboración

- ➔ Encontrar el socio adecuado, tecnológicamente avanzado, abierto y con buena disposición a la colaboración.
- ➔ Distancia física y cultural e idioma (especialmente en el China).



8. Nuevos Proyectos

PROYECTO 1: Desarrollo y mejora de los atributos organolépticos y nutricionales de los platos preparados esterilizados mediante la utilización de tecnologías de baja intensidad en el tratamiento de estabilización por tratamientos térmicos.

PROYECTO 2: Desarrollo de línea de salsas tratadas por altas presiones con atributos sensoriales de “producto fresco” y caducidad prolongada.

Ambos proyectos están abiertos a un marco de colaboración internacional a través de los mecanismos disponibles.

¡Muchas Gracias!

