



Encuentro
AgroBiotech Innovación

26 y 27 | NOVIEMBRE 2015
PARQUE TECNOLÓGICO DE GALICIA
SAN CIBRAO DAS VIÑAS, OURENSE

Biotechnología en tu Supermercado



*desarrollos funcionales en los sectores
alimentario, suplementos y cosmética*



ASOCIACIÓN DE LA
INDUSTRIA ALIMENTARIA
DE CASTILLA Y LEÓN

VITARTIS

Índice



QUIENES SOMOS

- La Industria Alimentaria de Castilla y León
- Evolución y objetivos
- Socios y estructura
- Funcionamiento



Compromiso con la alimentación saludable

- Algunos ejemplos



LA INDUSTRIA ALIMENTARIA DE CASTILLA Y LEÓN



Primer sector económico de la región



Castilla y León ocupa la tercera posición nacional



CARÁCTER ESTRATÉGICO

- Pilar básico de crecimiento manufacturero
- Elemento de desarrollo territorial

➤ El sector genera en la Región **35.691 empleos**, representa el 29% del empleo industrial

➤ **Los ingresos** de este sector supusieron **10.102 MM €**

➤ Implica la actividad de **3.100 empresas**

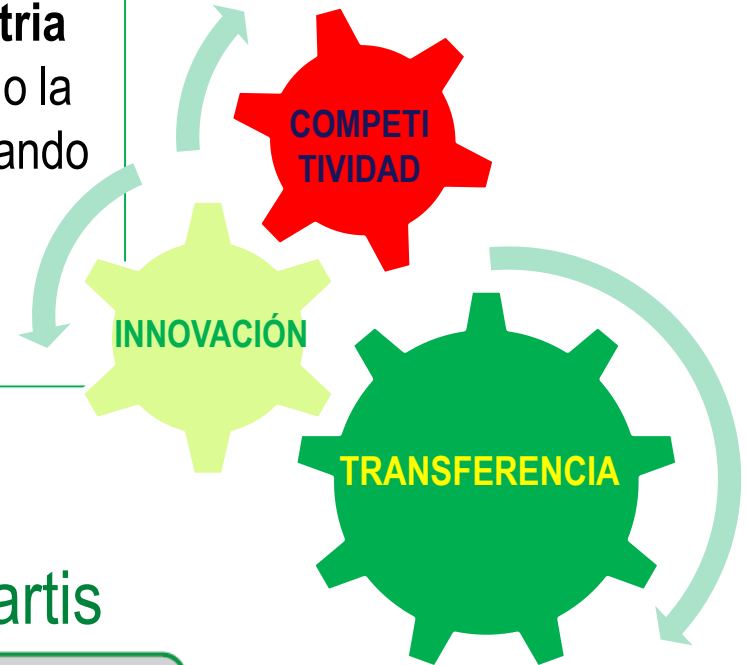
➤ Supone casi el **30% de todo el sector industrial** de la Región



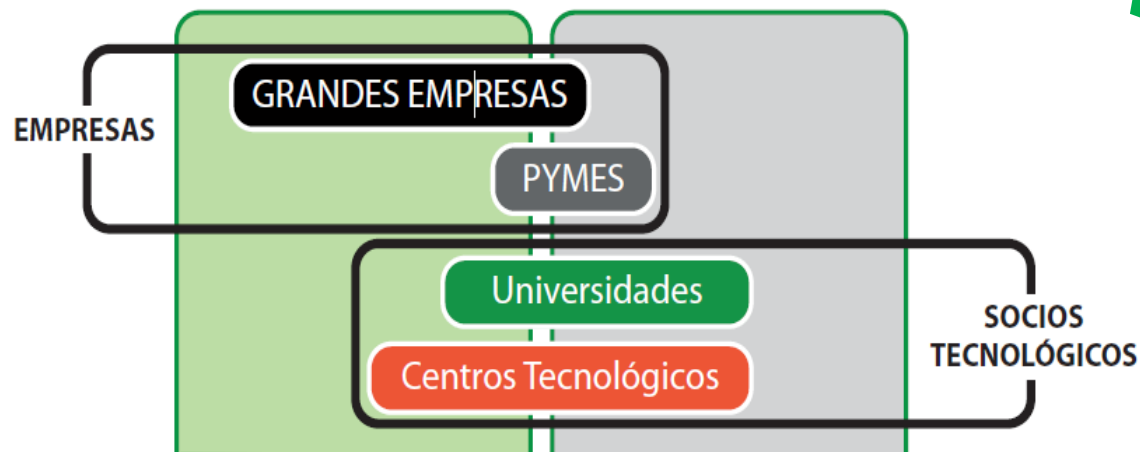
VITARTIS

Objetivo

Incrementar la competitividad de la Industria Alimentaria de Castilla y León, fomentando la innovación en todos los ámbitos y representando los intereses del sector ante instituciones, administraciones públicas y organizaciones económicas y sociales



Miembros de Vitartis

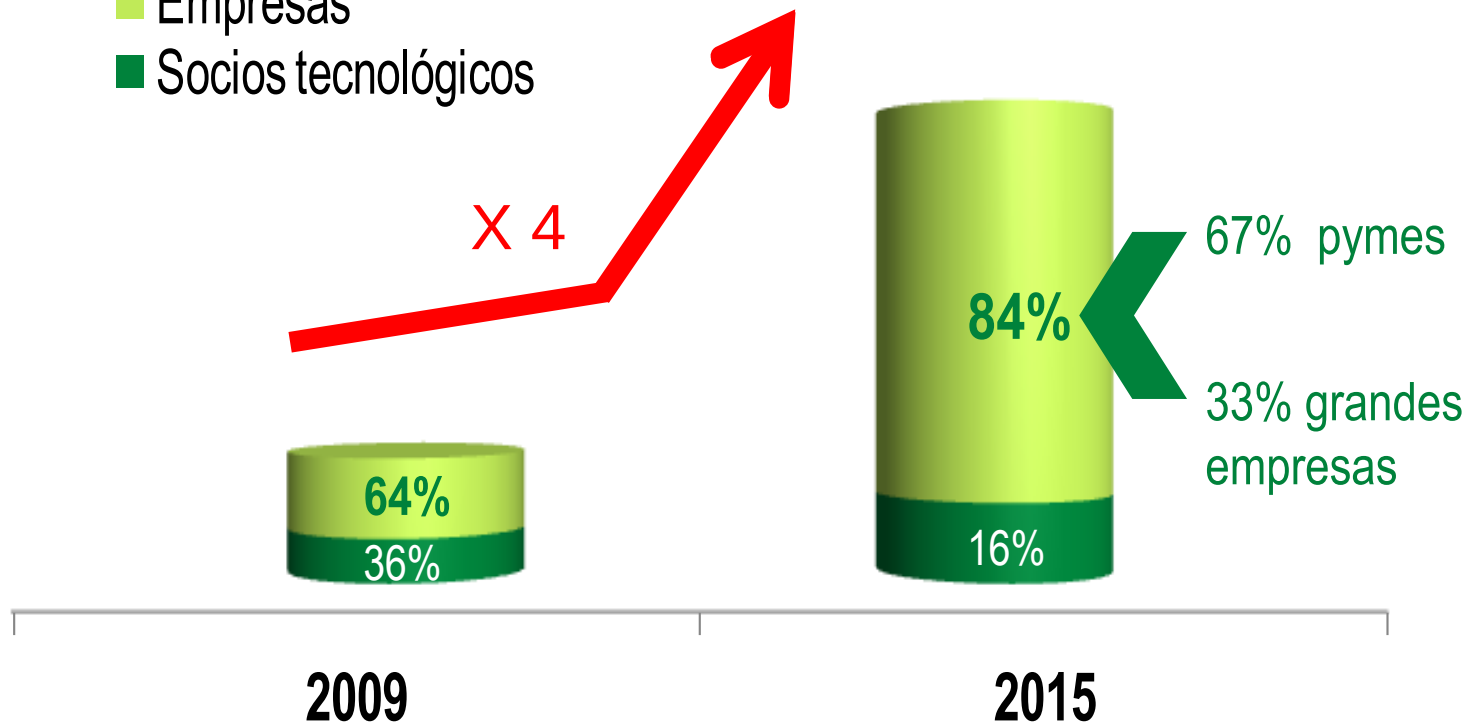




VITARTIS EN CIFRAS

■ Empresas

■ Socios tecnológicos



VITARTIS representa a la Industria Alimentaria de Castilla y León



- La facturación agregada de las empresas de Vitartis supera los 3.800 millones de €.

- *Casi el 40% de la facturación del sector regional*



- En cuanto al empleo total en empresas, supone 14.000 puestos de trabajo.

- *Casi el 40% del empleo del sector en la región*



- La inversión en I+D+i de los socios de Vitartis alcanzó los 60.000.000 €

- *Aproximadamente el 60% de esta inversión en el sector regional*



VITARTIS EN CIFRAS

SECTORES REPRESENTADOS

Lácteo	Vinos
Harinas y derivados	Frutos secos
Cárnico	Azucarero
Conservas	Legumbre y hortalizas
Café	Snacks
Dietética	Hostelería y restauración
Galletería	Alimentación animal
Alimentos preparados y congelados	Biotechnología Alimentaria

GRANDES EMPRESAS



GRUPO SIRO



Especialistas en nutrición animal



uvesa



PYMES



ORO DE CASTILLA

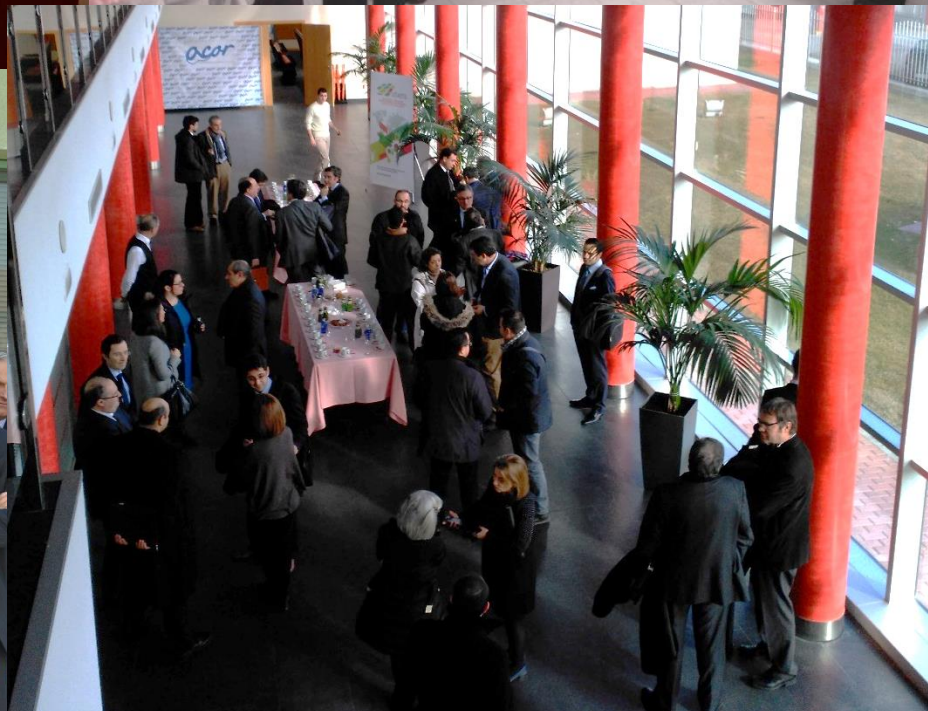


SOCIOS TECNOLÓGICOS



ORGANIZACIÓN, ESTRUCTURA Y FUNCIONAMIENTO





**PLAN ESTRATÉGICO
DE VITARTIS PARA
LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
2014-2020**



**Asociación de la Industria Alimentaria
de Castilla y León**

Impulso a proyectos en colaboración



Reuniones periódicas de dinamización de proyectos entre socios



Ejemplo de proyectos colaborativos de amplio alcance

PROYECTOS DE IMPULSO EN SECTORES ESTRATÉGICOS REGIONALES

DIANA



Ade
Inversiones y Servicios

Junta de
Castilla y León



DISEÑO DE INGREDIENTES A BASE DE ANTIOXIDANTES NATURALES Y ESTUDIO DE SU COMPORTAMIENTO EN DIVERSAS MATRICES ALIMENTARIAS (2010-2014)

EL MUNDO
Castilla y León

Premio Innovadores “Mejor colaboración público-privada”



> COLABORACIÓN PÚBLICO-PRIVADA

Paradigma de cooperación

Premiado el proyecto Primer Diana que busca mejorar alimentos con antioxidantes naturales / Participan seis empresas, dos centros y tres universidades. Por A. Calvo

Una foto de familia con muchos miembros. Una alianza entre empresas, centros tecnológicos y universidades que insuflando la vida y se sumerge en una colaboración público-privada muy real, muy productiva y muy fructífera. En la línea de lo que los investigadores y empresarios a menudo

del café a los refrescos y el vino y de estas apetitosas bebidas a los harinas, los piensos para animales o las pocas alimenticias.

Sixto empresas, dos centros y tres universidades trabajan conjuntamente para potenciar las propiedades antioxidantes de estos productos. Y lo hacen en el marco del proyecto Primer Diana,

del, Hispanagar, Diana, Mataromeru, Abrobleto y Emilio Esteban, el Centro Tecnológico Cartil, el Centro Tecnológico del Canal y las univer-

Hispanagar, Mataromeru, Dibug, Emilio Esteban, Procel y Abrobleto trabajan con Cartil,

salados de Burgos, León y Salamanca. El proyecto finalizó en 2013.

Carlos Moro, en calidad de presidente de Vitartis, valora el premio concedido por Innovadores de EL MUNDO DE CASTILLA Y LEÓN como un reconocimiento importante para el trabajo de investigación que realizan conjuntamente.

obtener nuevas formulaciones de antioxidantes naturales a través de la puesta a punto de nuevos procesos industriales de extracción a partir de matrices vegetales y residuos de la industria agroalimentaria. Todo para adelantarse en el futuro de la alimentación.

Un escenario en el que los productos tradicionales encuentran otros que con respecto a las nuevas necesidades de la sociedad.

Para ello, una alianza entre el mundo de la universidad, la empresa y los centros de investigación busca esquivar «propietarios de vanguardia que son regionales». Y por funcionalidad, evitando aquellos que caducan de alimentación o que añaden algunos caracteres más.



Para VITARTIS la clave del éxito es



LA COLABORACIÓN

entre sus socios, basada en el mútuo
conocimiento y en la confianza

Biotecnología en tu Supermercado



*desarrollos funcionales en los sectores
alimentario, suplementos y cosmética*

Algunos ejemplos.....



Compromiso de Vitartis con los ***ALIMENTOS SALUDABLES***

- La tendencia de la **innovación en la producción de alimentos** está fuertemente marcada por la relación entre **salud y alimentación**.
- La **salud y el bienestar** mantienen su posición de liderazgo en el lanzamiento de nuevos productos, tomando especial interés aspectos como la **obesidad, el envejecimiento de la población** y los relacionados con **ingredientes alimentarios y su origen**.

▶ Los socios de Vitartis trabajan para
**diseñar y producir nuevos alimentos
saludables y de calidad**

BurgHermi: Fácil, rápido y saludable Hamburguesa 100% carne de conejo

Complementos Nutricionales

(por cada 100g).

- Grasa total: 1,8 g
 - saturadas: 0,8 g
- Hidratos de Carbono:..... 1,0 g
- Proteínas: 19,0 g
- Sal: 2,0 g
- Total Kj..... 397
- Total Kcal..... 94



Propiedades que aporta el comer carne de conejo

- ✓ Carne magra, baja en grasas, digestible.
- ✓ Rica en **vitaminas B3, B6 y B12**.
- ✓ Rica en **proteínas de alto valor biológico**.
- ✓ **Baja en sodio y colesterol**.
- ✓ Ideal para la **hipertensión**.
- ✓ Rica en **potasio y selenio**.



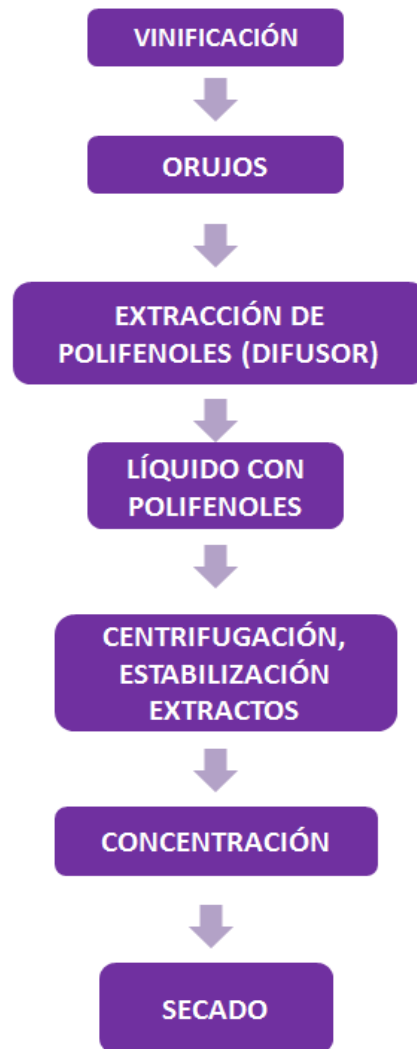


abroBiotec



Patentado ES 2 319 032 A1

Procedimiento de extracción de polifenoles a partir de orujo de uva procedente del proceso de Vinificación.



vinesenti

by Carlos Moro & Mario Sandoval

Ingrediente alimentario de origen natural, ideal para elaboraciones de cocina, pastelería, repostería y coctelería.

Es una gama de productos elaborados a partir de extracto polifenólico de uva.

vinesenti
by Carlos Moro & Mario Sandoval



Diseñado para aplicar en cocina, confiere a los alimentos y a los platos:



- **Aspectos organolépticos diferenciadores**
- **Aporta antioxidantes naturales**
- **Fuente de fibra**
- **Bajo contenido en sodio**

comercial@abrobiotec.com
www.vinesenti.com

vinesenti
by Carlos Moro & Mario Sandoval

Helios® ES VIDA

- ✓ Producto sin azúcares añadidos
- ✓ Bajo contenido calórico
- ✓ Alto contenido en fibra

SIN
AZÚCARES
AÑADIDOS



SIN AZÚCARES AÑADIDOS / APTO PARA DIABÉTICOS

MERMELADA DE CIRUELA Y KIWI CON EDULCORANTE. **INGREDIENTES:** FRUTAS EN PROPORCIÓN VARIABLE (CIRUELA Y KIWI), AGUA, FIBRA, ESPESANTE: PECTINA, ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO, CONSERVADOR: SORBATO POTÁSICO, EDULCORANTE: GLUCÓSIDOS DE ESTEVIOL (ESTEVIOL PLUM AND KIWI PRESERVE WITH SWEETENER). **INGREDIENTS:** FRUITS IN VARIABLE PROPORTION (PLUM AND KIWI), WATER, FIBER, THICKENER: PECTIN, CITRIC ACID, PRESERVATIVE: POTASSIUM SORBATE, SWEETENER: STEVIOL GLYCOSIDES (STEVIA). **AL NO LLEVAR AZÚCAR ES POSIBLE QUE SE PRODUZCA UNA PEQUEÑA SEPARACIÓN DE AGUA PROCEDENTE DE LA FRUTA. PREPARADO CON 60g DE FRUTA POR 100g. CONTIENE AZÚCARES NATURALMENTE PRESENTES. UNA VEZ ABIERTO CONSERVAR EN FRIGORÍFICO. LOTE/ CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL FIN DE: VERTAPA. HELIOS TE RECOMIENDA SEGUIR UNA DIETA VARIADA Y EQUILIBRADA Y UN ESTILO DE VIDA SALUDABLE, DULCES Y CONSERVAS HELIOS, S.A. Ctra. Salamanca 44, 47195 Arroyo de la Encomienda (Valladolid-Spain)**

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios por 100g

Valor energético	311kJ / 74kcal
Grasas	0,0g
de las cuales Saturadas	0,0g
Hidratos de carbono	14,0g
de los cuales Azúcares*	6,0g
Fibra Alimentaria	8,0g
Proteínas	0,5g
Sal	0,0g

*Naturalmente presentes

www.heliosesvida.es



PESO NETO:
280g

314

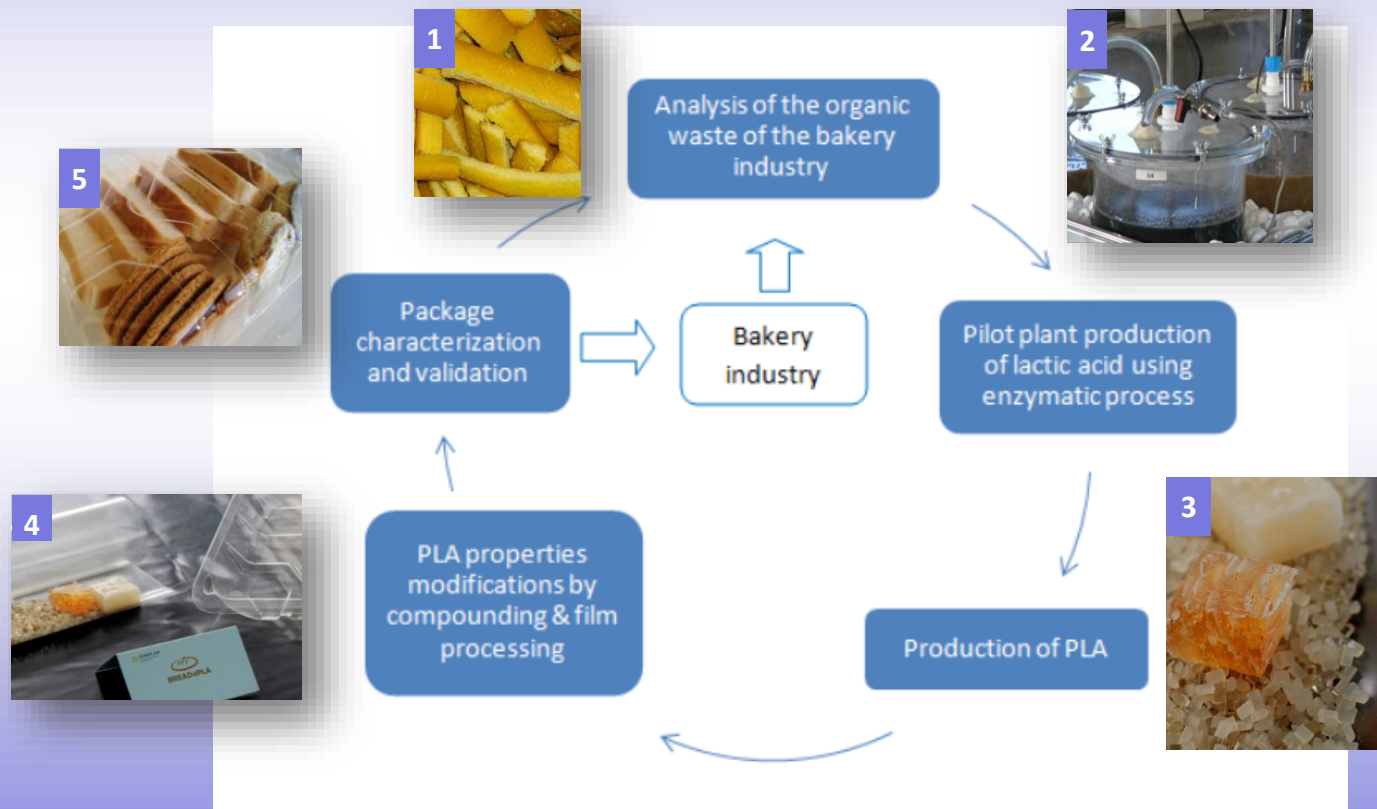


Asociación de la Industria Alimentaria de Castilla y León

PROYECTO BREAD4PLA:

Residuos de pan para obtener un biopolímero plástico.

OBJETIVO: desarrollo de un nuevo envase totalmente **biodegradable** para productos de panadería y pastelería a partir de los residuos generados por la propia industria.



Otros Centros Participantes:

❖ Resultados del proyecto:

- Se ha dado un **valor añadido a los residuos** de panadería-pastelería.
- Se han desarrollado envases plásticos (film y bandejas) **biodegradables** y **compostables**, con buenas características mecánicas y de permeabilidad.
- PLA puede utilizarse en el envasado y conservación de alimentos de panadería-pastelería. Adecuados en los de baja humedad y alto contenido en grasa.





Sede social

Avda. Francisco Vallés 8, 1º, Oficina 22
Parque Tecnológico de Boecillo, 47151- Boecillo (Valladolid)

www.vitartis.es

Contacto

Cristina Ramírez de Lara

☎ 983024442

📞 637642477

director@vitartis.es

