Toda la información de

ECONOMÍA ESPAÑA MUNDO

Martes, 13 de enero de 2009

GALERÍAS GRÁFICAS CANALES BLOGS PARTICIPACIÓN

HEMEROTECA

MAPA WEB

granadahoy.com

GRANADA

BUSCAR EN GRANADA DEUSCAR EN HOY



PORTADA

GRANADA

PROVINCIA DEPORTES OCIO Y CULTURA ANDALUCÍA ACTUALIDAD

OPINIÓN TV

TECNOLOGÍA SERVICIOS



RSS

13/01/2009 11:49 1 de 3

Granada Hoy

La cocina de Ferran Adrià, a escala industrial y para todos

La cocina de Ferran Adrià, a escala industrial y para todos

Ingredientis, fundada por Jesús Jiménez tras su salida de Puleva Biotech, usa nanotecnología para desarrollar alimentos con nuevas texturas o sabores

CARLOS PIZA | ACTUALIZADO 04.01.2009 - 01:00

0 comentarios





Imagine que el envoltorio que protege a una bandeja de fruta ya cortada es tan comestible como la propia manzana o piña a la que recubre; o que las propiedades antioxidantes de un determinado alimento puedan encapsularse y liberarse dentro de su organismo en el momento óptimo para que se absorban, produciendo el máximo efecto beneficioso.

Son algunos de los sueños que el científico granadino Jesús Jiménez, director general de Puleva Biotech hasta el pasado abril, quiere hacer realidad en la empresa que ha puesto en marcha en el Parque de las Ciencias de la Salud de Granada. Ingredientis Biotech nace "para lograr algo parecido a lo que Ferran Adrià hace en la cocina, pero a escala industrial", explica el directivo de 44 años.

La firma está operativa desde principios de noviembre y su objetivo es usar la nanotecnología para reducir el tamaño de una solución o alimento,

omega 3 que desarrolló en Puleva.

con lo que se consigue cambiar su textura o sabor, sus propiedades y su eficacia alimenticia. Todo ello ligado al concepto de alimentación saludable, del que tanto sabe Jiménez como alma mater de productos como la leche con

"Vamos a seguir el modelo clásico de desarrollo de una empresa biotecnológica. En los primeros años venderemos servicios a empresas agroalimentarias que les permitan potenciar su I+D, al tiempo que desarrollamos nuestra propia tecnología para poder ofrecer a medio plazo nuestros propios productos". Este último paso se logrará bien en solitario, bien en alianza con otras empresas, porque Jesús Jiménez es un hooligan de la cooperación. Como él mismo reconoce, "he visto crecer a todos los gestores de las que hoy son grandes biotecnológicas españolas" desde su privilegiada atalaya en la filial de Ebro Puleva, lo que le da una gran ventaja a la hora de identificar potenciales socios.

Su experiencia de 12 años en Puleva Biotech le ha permitido además afinar mucho el tipo de servicios que ofrece Ingredientis desde su nacimiento. "Las grandes firmas agroalimentarias lácteas, de salsas, bebidas o bollería desarrollan parte de la I+D que necesitan pero son conscientes de que no pueden ser excelentes en todo el campo de la investigación. De ahí surge el modelo de innovación abierta del que puede beneficiarse Ingredientis", detalla. Por experiencia sabe también que el sector agroalimentario "es conservador, pero con la pujanza de las multinacionales, a las pymes no les que da otra que innovar". Jiménez, no obstante, confía en desarrollar buena tecnología que pueda resultarle interesante a todo tipo de empresas.

Con respecto al proceso de puesta en marcha de Ingredientis, el también doctor en Bioquímica asegura que la idea de crear su propia firma le venía rondando desde 2004. En ese año abandonó la presidencia de Puleva Biotech Javier Tallada, que fue sustituido por Gregorio Jiménez, hermano de Jesús y que sigue ocupando ese puesto. La fusión de Biotech con Exxentia fue el empujón definitivo para salir de la empresa.

Jiménez ha dotado a Ingredientis con 30.000 euros de capital social, que prevé ampliar hasta los 135.000 si la agencia Idea le concede fondos dentro del programa Campus. Esta iniciativa apoya a las firmas surgidas en el seno de la Universidad (spin off). Ingredientis opta a ella porque colabora con el departamento de Bioquímica de la Universidad de Granada y Jiménez cree que con esta ayuda económica "podremos sortear la actual crisis".

La firma tiene actualmente dos empleadas además de Jiménez, que pretende crear dos puestos de trabajo al año, y prevé obtener beneficios en 2010.

0 comentarios











Enlaces Patrocinados

GALERÍA GRÁFICA



Los Reyes, en Granada

Melchor, Gaspar y Baltasar recorrieron el centro de la ciudad

GALERÍA GRÁFICA

Jesús Jiménez, flanqueado por sus dos

empleadas en el laboratorio de

Ingredientis en Granada.



Nueva sede de Policía Nacional

El ministro del Interior ha inaugurado las nuevas instalaciones

ENCUESTA

¿Cómo afronta usted las rebajas de este año?

Han contestado 112 personas

- Como cualquier otro año
- Con prudencia, por la crisis
- No voy a gastar más

VOTAR

Ver resultados



01721 PELIGROS Avda. de la Fuente (Esquina Antonio Machado) • Tlf. 958 41 91 26

GALERÍA GRÁFICA



Don Felipe y Dona Letizia visitan Granada

Don Felipe y Doña Letizia han visitado la Cámara de Comercio de Granada.







13/01/2009 11:49 2 de 3

www.malagahoy.es www.elalmeria.es

PORTADA GRANADA PROVINCIA DEPORTES OCIO Y CULTURA ANDALUCÍA ACTUALIDAD OPINIÓN TV TECNOLOGÍA SERVICIOS

© Joly Digital | Aviso legal Quiénes somos RSS

www.diariodecadiz.es www.diariodesevilla.es www.diariodejerez.es www.europasur.es www.eldiadecordoba.es www.huelvainformacion.es www.granadahoy.com

SITIOS RECOMENDADOS

Pisos en Barcelona | Coches de Alquiler | Hoteles Barcelona - Reserva Hoteles Barcelona | Tickets Barcelona - Tickets Madrid | Cursos oposiciones | Freukman Cosmetics | Videojuegos | Articulos Informativos | Album digital | Hoteles en Granada | Tarjetas de Credito MBNA | Hoteles | Organización eventos - organización fiestas | Despedidas Soltero - Soltera | Empleo | HOTELES EN GRANADA | Hoteles | Revelado de fotos | Vuelos Baratos | Oferta Formativa | Apuestas Deportivas stanjames.es | Formación a distancia | Cursos en Madrid | Ofertas de empleo | Hoteles Granada

3 de 3