

REPORTAJE CONVOCATORIA 'UNIVERSIDAD EMPRENDE'

NIR Control: sello de calidad para alimentos

Una veterinaria, dos ingenieros agrónomos y un químico, vinculados al departamento de Producción Animal de Agrónomos, van a constituir en los próximos meses una empresa relacionada con este sector, después de haber ganado un premio de la CEA.

MARÍA JOSÉ RAYA



Contar con un gran número de clientes potenciales antes de montar una empresa es garantía de que el negocio va a prosperar. Partiendo de estas buenas expectativas, de una amplia preparación teórico-práctica y contando con uno de los diez premios otorgados por la Confederación de Empresarios de Andalucía (CEA) correspondiente al programa *Universidad Emprende*, María Dolores Pérez Marín y Víctor M. Fernández Cabanás (ingenieros agrónomos), Nieves Núñez Sánchez (veterinaria) y Juan García Olmo (químico y también titulado en tecnología de los alimentos), cuatro jóvenes vinculados al departamento de Producción Animal de la Escuela Superior de Ingenieros Agrónomos y Montes de Córdoba, han decidido poner en marcha a partir de septiembre una empresa relacionada con el control de calidad de todo tipo de alimentos. "Antes de que saliese la convocatoria de *Universidad Emprende* ya estábamos barajando la posibilidad de montar nuestro negocio, ya que existe una importante demanda en el mercado en este tema, por lo que podemos comprobar diariamente en la universidad", apunta Nieves Núñez.

MENCION ESPECIAL

Su proyecto recibió, junto a otro de Granada, una de las dos menciones especiales del jurado en la entrega de premios de la CEA, ya que según la directora del departamento para el que trabajan estos jóvenes, Ana Garrido, "se trata de una empresa pionera a nivel nacional y ese aspecto lo quiso destacar el jurado de la convocatoria".

Ahora esta misma propuesta se encuentra entre las 31 finalistas del concurso 50k organizado por la Fundación San Telmo de Sevilla y va a ser expuesta en un foro de inversores preparado por CECO para vender el producto que ofertan. Juan García comenta que la inversión necesaria para montar un negocio de estas características oscila entre los 20 y 25 millones, por lo que las 750.000 pesetas recibidas de la CEA suponen sólo un primer apoyo económico.



Integrantes del equipo de investigación de Producción Animal.

Según Ana Garrido, el tipo de empresa ideal para sus cuatro colaboradores es una *spin-off*. "Como ellos se acaban de doctorar y tienen pocas posibilidades de invertir dinero propio en un negocio, lo lógico es que la Universidad de Córdoba les apoye los primeros años transfiriéndoles tecnología y ellos a su vez devolverán el coste de la infraestructura prestada con sus servicios y el amplio potencial formativo que poseen", recalca Ana Garrido, que añade que el tercer Plan Andaluz de Investigación de la Junta recoge la potenciación de este tipo de empresas.

BUENA RELACIÓN CON LA UCO

Al margen de las negociaciones con la Universidad de Córdoba —muy buenas ya que incluso el vicerrector de Investigación, Francisco Gracia Navarro, les ha comentado la posibilidad de que la UCO les ceda un local—,

estos jóvenes no descartan la posibilidad de trasladarse a la Cartuja o al Parque Tecnológico de Málaga si no al final no le es viable permanecer en Córdoba.

El posible nombre que barajan estos cuatro investigadores para su empresa es NIR Control, denominación que les gustaría que en un futuro próximo apa-

reciera en cada producto que pasase por su supervisión. "Nuestro trabajo consistiría en aplicaciones de espectroscopia de infrarrojo cercano (NIRS) y otros sensores y en su implantación como herramienta para la innovación o mejora de los sistemas de control de calidad en el sector agroalimentario. La ventaja de esta técnica es que es muy rápida, no contaminante y económica, lo que posibilita un importante ahorro a la hora de realizar un coste analítico a las empresas", comenta Víctor M. Fernández.

OFERTA DE FORMACIÓN

Este joven añade que la empresa ofrecerá amplias posibilidades a sus clientes, abarcando los pasos necesarios para la incorporación plena de esta tecnología en la industria, desde el desarrollo inicial y su puesta a punto, hasta su funcionamiento y mantenimiento.

RECONOCIMIENTO

Su proyecto, junto a otro de Granada, recibió una mención especial del jurado

PIONEROS

Esta misma idea está en la final de un concurso de la Fundación San Telmo

TECNOLOGÍA

OTROS TRABAJOS

Fondos Feder. El departamento de Producción Animal de Agrónomos trabaja también en un proyecto, con cargo a fondos Feder, en colaboración con nueve empresas de fuerte implantación en Andalucía pertenecientes al sector lácteo, piensos e ibérico, caso de Covap, Sánchez Romero Carvajal o Engasa. Lo que se intenta es transferir tecnología a estas empresas y formar a personal de las mismas para que sus empleados sepan hacer uso de la metodología. "Los sectores que se encuentran más avanzados en la actualidad en esta tecnología son el de los piensos, alimentación animal y farmacéutico, pero quedan muchos otros por explotar", señala Ana Garrido.

EL MEJOR ACEITE

Programa nacional. Este grupo ha solicitado también un proyecto incluido en un programa nacional de calidad del aceite de oliva. "Hábilmente hecho otro trabajo anterior con Cordoliva que permitió mostrar la calidad de parámetros químicos y sensoriales del aceite. Ahora de lo que se trata es de que las empresas del aceite apoyen el control absoluto de todo el proceso para poder contar con una herramienta que certifique la calidad del producto", apunta la directora del departamento. Otro de sus trabajos con fondos europeos está enfocado a determinar el contenido de harinas cárnicas en piensos.

BUENOS IBÉRICOS

Grasas y carnes de cerdo ibérico. El equipo mencionado de Producción Animal tiene previsto terminar para finales de año, con la colaboración de la Facultad de Veterinaria de Cáceres, el departamento de Genética del Instituto Nacional de Investigación Agroalimentaria (INIA) y la Asociación Española de Criadores de Cerdo Ibérico (Acceriber) y la financiación de fondos Feder, un proyecto de análisis de parámetros de calidad en grasas y carnes de cerdo ibérico. Además, junto a Appdecor, llevan a cabo otro trabajo para certificar la calidad de productos cárnicos y de cerdo ibérico.