

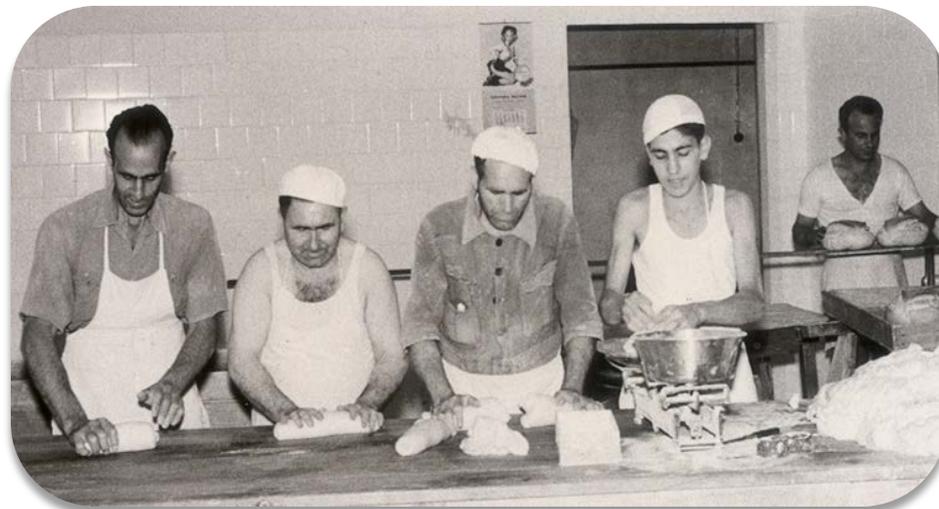
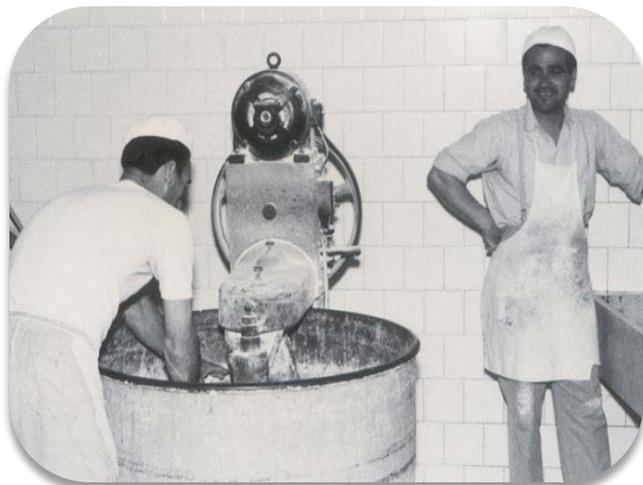
Dulcesol

Me Gusta!



GRUPO DULCESOL UNA EMPRESA 100% FAMILIAR

CONAMA2016







- ❖ **Productos:** Croissants, napolitanas, ensaimadas, pan de leche, brioches, tortas de anís, magdalenas y pan de molde.
- ❖ **Superf. construida:** 45.300 m²
- ❖ **Líneas de fabricación:** 14
- ❖ **Empleados:** 660
- ❖ **Producción 2015:** 58.915 t





- ❖ **Productos Terminados:** Magdalenas, palmeras, cañas, sobaos, plancha de bizcocho, tartas de manzana, bollería frita y fresca, panecillos tostados, y alimentos infantiles.
- ❖ **Productos Intermedios:** Planta de fabricación de cremas, mermeladas y chocolates.
- ❖ **Superficie construida:** 70.000 m²
- ❖ **Líneas de fabricación:** 20
- ❖ **Empleados:** 847
- ❖ **Producción 2015:** 76.497 t





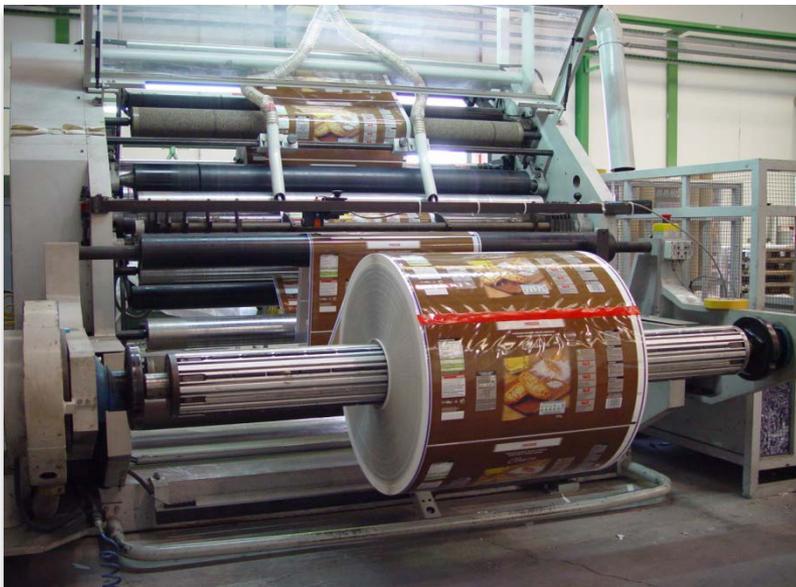
- ❖ **Productos Terminados:**
Magdalenas y plancha de bizcocho.
- ❖ **Superficie construida:** 6.300 m²
- ❖ **Líneas de fabricación:** 2
- ❖ **Empleados:** 99
- ❖ **Producción 2015:** 3.675 t





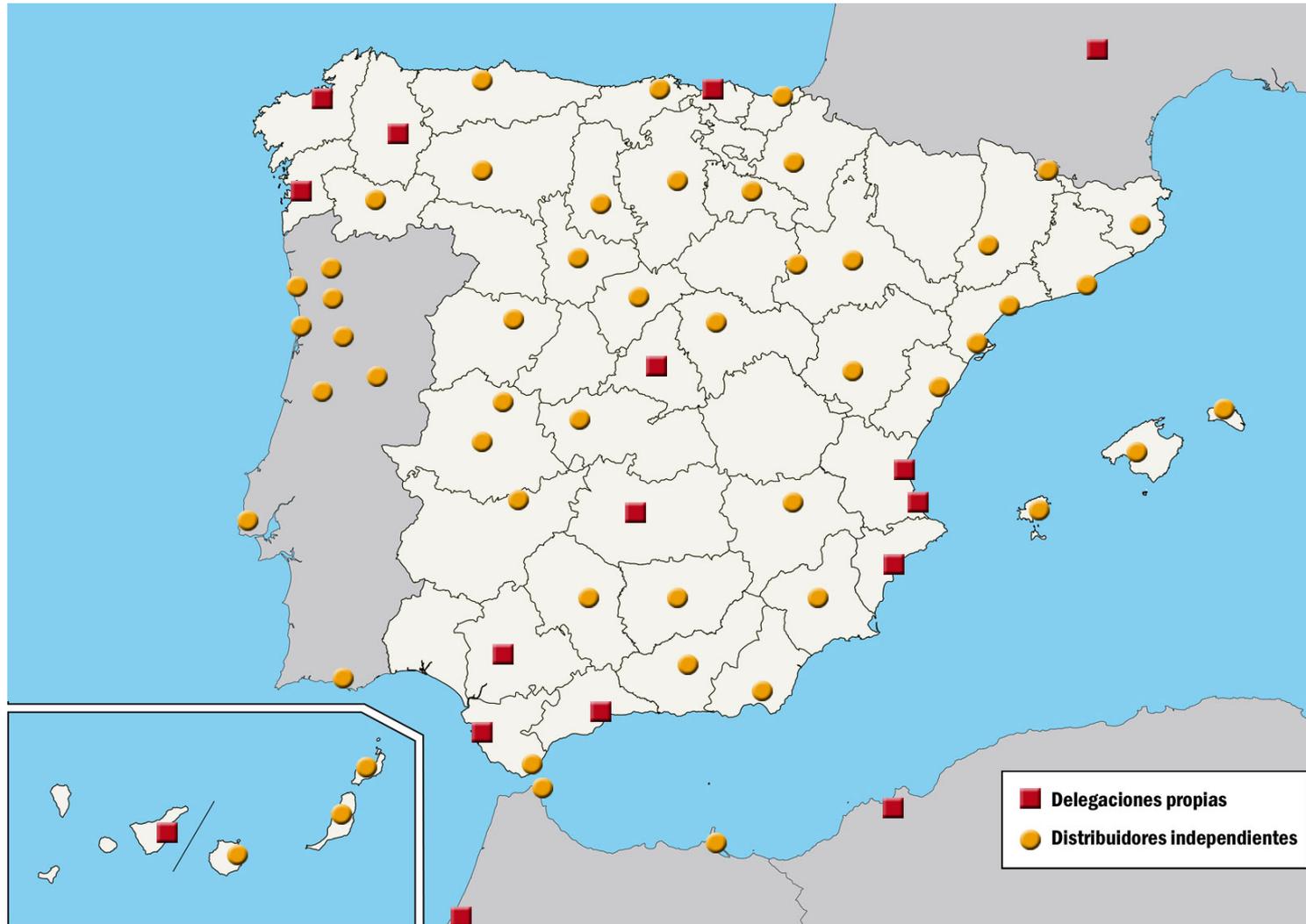
- ❖ **Aves ponedoras:** 525.000
- ❖ **Producción:** 7.500 t huevo líquido.
- ❖ **Cobertura:** 80% de las necesidades.





- ❖ Planta de impresión de bobinas de plástico y bolsas para envasados.
- ❖ Dispone de 3 máquinas impresoras.
- ❖ Produce el 100% del material empleado en las fábricas de bollería.
- ❖ Producción 2014: 3.100 t







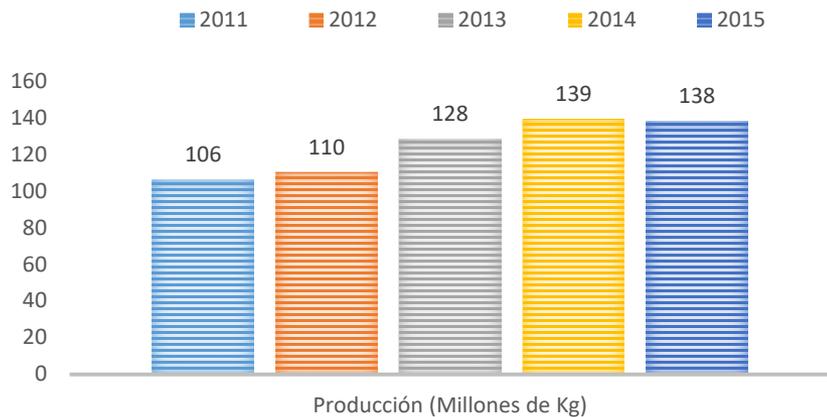
NUESTRA RED DE DISTRIBUCIÓN EN FRANCIA

CONAMA2016

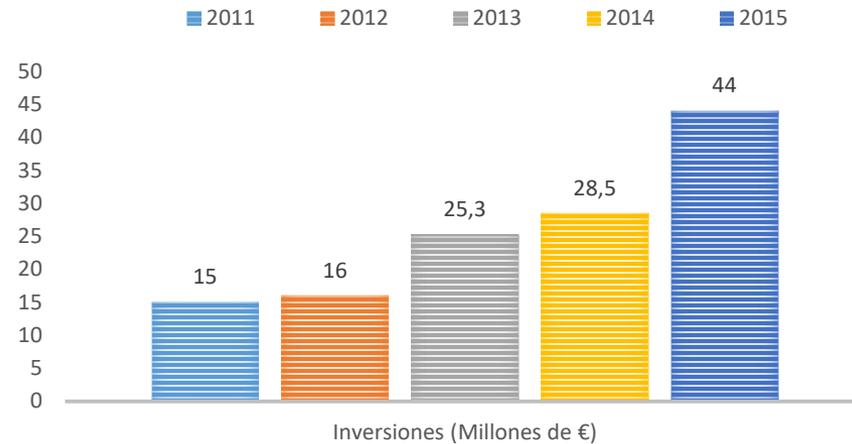




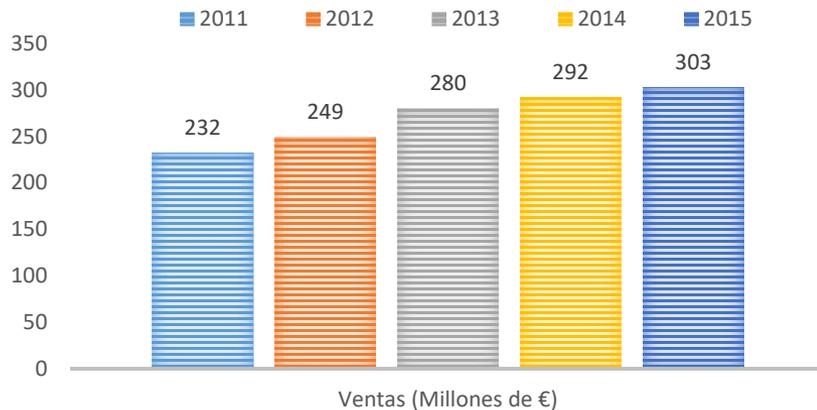
PRODUCCIÓN



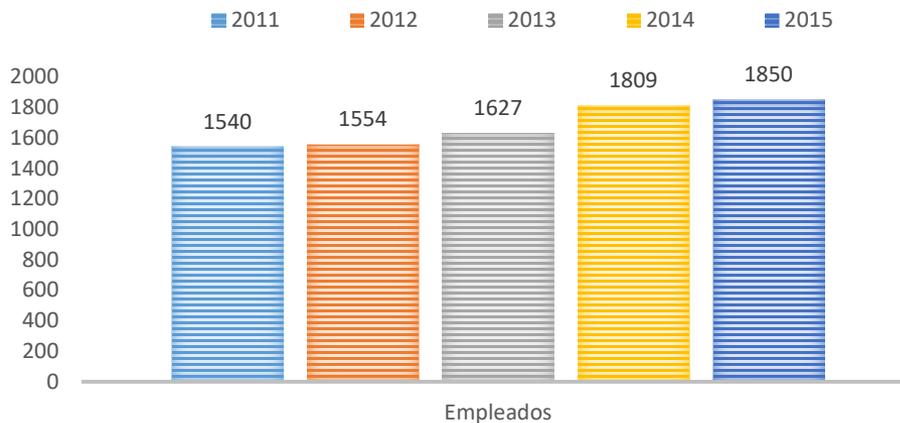
INVERSIONES



VENTAS



EMPLEADOS





INNOVACION



INTERNACIONALIZACION



EFICIENCIA

MARCA



PRODUCTOS/GAMAS



ORGANIZACIÓN



PROYECTOS DE I+D+i CON FINANCIACIÓN EXTERNA EN 5 AÑOS



CDTI

Centro para el
Desarrollo
Tecnológico
Industrial

**... A.O. 10,596,811
euros**

CREACIÓN DE UNA NUEVA
MATRIZ ALIMENTARIA CON
MICROALGAS DEL GÉNERO
CHLORELLA. **PRESUPUESTO**
887.354 euros

DESARROLLO DE
NUEVOS SISTEMAS DE
MANIPULACIÓN
ROBOTIZADA.
PRESUPUESTO
1.341.536 euros

OBTENCIÓN DE POSTRES
LÁCTEOS Y PRODUCTOS
DE BOLLERÍA MÁS
SALUDABLES.
PRESUPUESTO
775.015 euros

DISEÑO DE UN ENVASE
INTELIGENTE PARA SU
USO EN ALIMENTACIÓN
INFANTIL. **PRESUPUESTO**
547.735 euros

ENVASES BIOACTIVOS PARA
SU USO EN PANADERÍA Y
BOLLERÍA.
PRESUPUESTO
730.475 euros

COBERTURAS Y RELLENOS
SALUDABLES.
PRESUPUESTO
819.706 euros

SISTEMA DE PRODUCCIÓN
INTELIGENTE PARA
ASEGURAR LA CALIDAD DEL
PRODUCTO. **PRESUPUESTO**
1.023.396 euros

PROYECTO
INSIDEFOOD.
PRESUPUESTO
311.436 euros

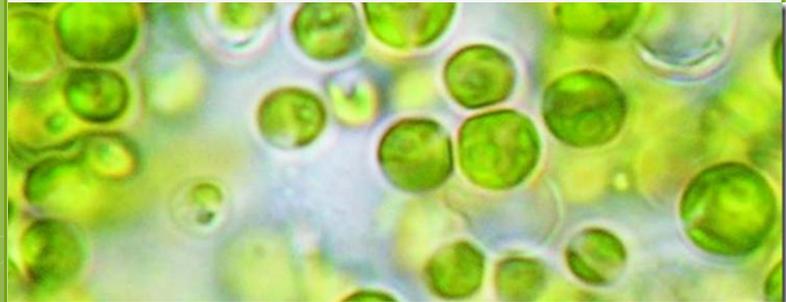
FORMULACIÓN DE
NUEVOS PRODUCTOS
CON DISEÑOS Y
SABORES 3D.
PRESUPUESTO
1.438.926 euros

DESARROLLO DE NUEVOS
PROCESOS
BIOTECNOLÓGICOS PARA LA
FERMENTACIÓN DEL PAN
PRESUPUESTO:
905,722 euros

PRODUCTOS DE
PANADERÍA ENRIQUECIDOS
CON COMPUESTOS
VEGETALES BIOACTIVOS.
PRESUPUESTO
562.687 euros

DISEÑO DE PURÉS
FUNCIONALES PARA
CONSUMIDORES SENIOR.
PRESUPUESTO
1.252.823 euros

PROYECTO MICROALGAS



Por qué?



2050: 10.000 millones de habitantes



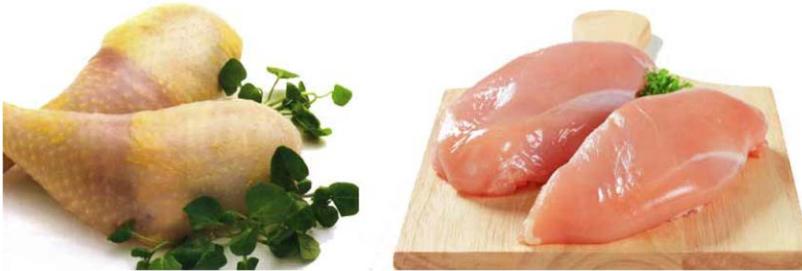
Tendencia incremento de precios en MMPP

Necesidad de fuentes de proteína e ingredientes saludables



La FAO estima que el consumo de carnes se multiplicará por seis en 35 años

Publicado el 01/16 | por Marisa Montes | CONEJOS



En los últimos 50 años, la población mundial se ha duplicado, y el consumo de carnes creció cuatro veces. La previsión es que en los próximos 35 años, la población mundial aumentaría una tercera parte de la actual, mientras que el consumo de carnes se multiplicaría por seis. ¿Es esto sostenible?

La FAO, a la luz de estas cifras, sostiene que para satisfacer la demanda de agroalimentos de los próximos 20 años, hay que elevar 70% la producción de granos, sobre todo en la etapa inicial (2015-2025); y son tres los países en condiciones de aumentar rápidamente sus exportaciones de agroalimentos en los próximos 10 años: India, Brasil y la Argentina.



GREENDEX 2014: OVERALL RESULTS

- 2014 Greendex results show that environmentally friendly behavior among consumers has increased from 2012 in nine of 18 countries surveyed: Argentina, Australia, Great Britain, Hungary, India, Mexico, Russia, Sweden, and South Korea.
- The most notable improvements are found within the food category, with consumers in 11 countries registering increased scores.



The Consumer Goods Forum Health & Wellness Progress Report 2016

Commitment A: By 2016, make company policies public on nutrition and product formulation

There has been a significant increase in the number of products that were formulated or reformulated to align with company policies on health and nutrition

Progress is nearly four times what it was last year, but the products reformulated this year still represent a small part of the companies' portfolios:

Companies reported formulating and reformulating	84,000	products in 2015
	22,500	products in 2014

55% of companies responded that these products represent 20% or less of their relevant product portfolios, while 6% responded that the products represent at least 61% of their relevant portfolios

Por qué Chorella?



Qué es *Chlorella*?

Microorganismo (unicelular)
eucariota. Algas verdes Chlorophyta

Autótrofo (fotosíntesis)

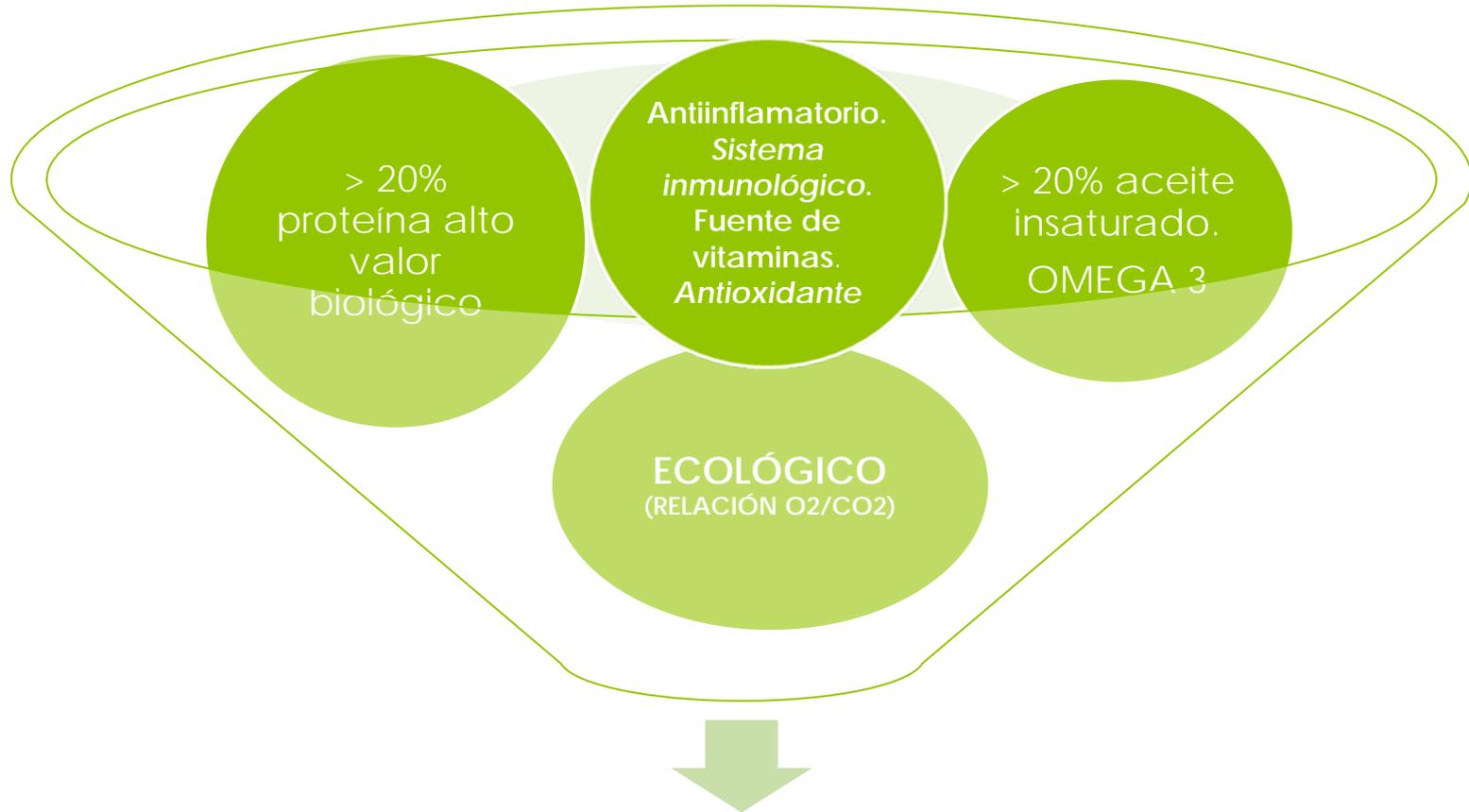
Heterótrofo
(algunas
especies)

1890-Descubierta por
Martinus W. Beijerinck

1931-Premio Nobel en
Fisiología a **Otto Heinrich
Warburg** por su estudio
en fotosíntesis

1961-Premio Nobel de
Química a **Melvin
Calvin** por su estudio en
asimilación de CO₂

Qué nos aporta?



MATERIA PRIMA SALUDABLE Y SOSTENIBLE

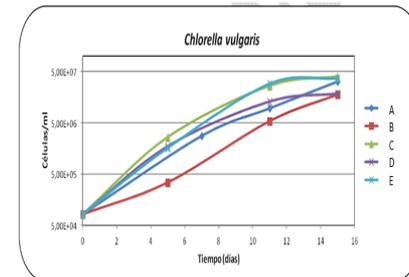
Cómo?

Cepa	Código	Color	Formato de recepción	Pureza de cultivo
<i>Chlorella Vulgaris</i>	A	Verde	Caldo	NO Avénica
	B	Incolora	Caldo	NO Avénica
	C	Verde	Caldo	NO Avénica
	D	Verde	Agar inclinado	NO Avénica
	E	Verde	Agar inclinado	NO Avénica

Selección de cepas

Cepa	Recuento en cámara de Neubauer (células/ml)	
	3N	PP
A	$6.41 \cdot 10^6$	BACTERIAS
B	$1.25 \cdot 10^5$	BACTERIAS
C	$5.54 \cdot 10^6$	$9.38 \cdot 10^6$
D	$3.44 \cdot 10^5$	$1.53 \cdot 10^6$
E	$1.88 \cdot 10^5$	$2.41 \cdot 10^6$

Selección de medios de cultivo



Comprobación crecimiento



Diseño laboratorio microalgas

Cómo?

BSA (500 µg/ml)	Proteína (µg/ml)
A	31.91 ± 0.45
B	34.88 ± 1.77
C	37.40 ± 4.38
D	36.08 ± 1.03
E	35.30 ± 2.63

Cuantificación de proteínas

A	B	C	D	E
-	Ac. Linoleico (18:2)	Ac. Linoleico (18:2)	Ac. Linoleico (18:2)	Ac. Linoleico (18:2)
-	Ac. α-linolénico (18:3)	Ac. α-linolénico (18:3)	Ac. α-linolénico (18:3)	Ac. α-linolénico (18:3)
Ac. 6,9-octadecadienoico	-	-	-	-
Ac. γ-linolénico (18:3)	-	-	-	-
Ac. 14-Metil-pentadecanoico	Ac. 14-Metil-pentadecanoico	Ac. Palmítico (16:0)	Ac. Palmítico (16:0)	Ac. 14-Metil-pentadecanoico
-	-	Ac. 7,10-hexadecadienoico	Ac. 7,10-hexadecadienoico	-
-	-	Ac. 7,10,13-eicosatrienoico	-	-

Caracterización de ácidos grasos de alto valor biológico

Cepas	Crecimiento en Matraz		Crecimiento en Fermentador	
	Recuento en cámara	Biomasa (mg/100m)	Recuento en cámara	Biomasa (mg/100m)
C	1.26·10 ⁷	5.00 ± 0.00	3·10 ⁷	10,10 ± 0,14
D	1.34·10 ⁷	9.20 ± 0.00	8.25·10 ⁶	30,30 ± 0,71
E	1.45·10 ⁷	9.70 ± 0.42	2,97·10 ⁷	26,20 ± 0,28
B	1.10·10 ⁷	3.60 ± 0.28	2,38·10 ⁷	13,40 ± 0,57

Cuantificación de biomasa

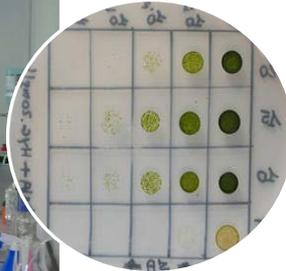
Cómo?



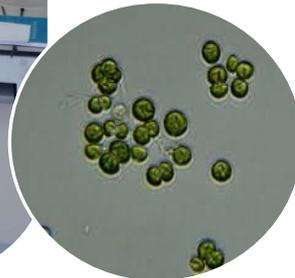
Laboratorio
microalgas



Escalado cepas



Control contaminaciones



Cómo? Escalado



0.1 L



1.5 L



5 L



100 L



Producto final



1200 L

Sistema de producción



Aplicaciones

Pan de molde



Productos infantiles



Galletas



Magdalenas



The logo for Dulcesol innova is centered on a dark green background. The word "Dulcesol" is written in a large, white, cursive-style font. A thick white swoosh underline is positioned beneath the word. Below the swoosh, the word "innova" is written in a smaller, white, sans-serif font. A small white starburst or spark is located at the beginning of the word "innova".

Dulcesol
innova

Dulcesol
innova

DULCESOL produce sus propias algas Chlorella, garantizando su cultivo de forma natural, segura y sin emplear organismos modificados genéticamente.

El cultivo Chlorella es muy interesante para el Medio Ambiente, puesto que estas algas producen gran cantidad de O₂ y captan de la atmósfera CO₂.



Bocadillos de Naranja
Ref. 6173. 3x3 unidades



Bocadillos de Calabaza
Ref. 6174. 3x3 unidades



Bocadillos sabor Pera con Yogur
Ref. 6175. 3x3 unidades

Información Logística:

Referencia	Peso	Papeles por Caja	Cajas por Capa	Cajas por Palet
6173	210 g	14	8	128
6174	210 g	14	8	128
6175	210 g	14	8	128
1154	300 g	9	8	128
36104	215 g	8	9	90



ALTO
CONTENIDO DE
FIBRA

Chlorella Chlorella es un alga unicelular muy rica en pigmentos naturales, como la clorofila y el beta caroteno.

La chlorella contiene una gran cantidad de proteínas vegetales de alto valor nutritivo y vitaminas del grupo A, B (B2, B3, B5, B6 y B12), C y E, hierro y ácidos grasos omega 3.

El ácido alfa-linolénico (ácido graso omega-3) contribuye a mantener niveles normales de colesterol sanguíneo.

La fibra de salvado de trigo contribuye a la aceleración del tránsito intestinal.

Estos productos son una rica fuente de proteínas, las proteínas contribuyen a que aumente la masa muscular y ayudan a mantener los huesos en condiciones normales.

Es aconsejable mantener una alimentación variada y equilibrada y seguir un estilo de vida saludable.



Valencianas con Algas y Cacao
Ref. 1154. 12 unidades

ALTO
CONTENIDO DE
FIBRA



Panecillos con algas y Semillas de Chia
Ref. 36104. 9 unidades

ALTO
CONTENIDO DE
FIBRA

BAJO
CONTENIDO DE
GRASAS
SATURADAS

ALTO
CONTENIDO DE
PROTEÍNAS

ALTO
CONTENIDO DE
OMEGA 3

Expositores







CHLORELLA
RICA EN OMEGA 3





Resultados innovación

Puesto entre los ganadores: **6/45**



Dulcesol Innova



Bollería



Alimentación



Certamen

Media

3,39/5

3,15

3,01

2,88

T2B

48,8%

40,6%

36,62%

33,67%

Dulcesol
innova



CON
Chlorella

FUENTE DE
ÁCIDOS GRASOS
OMEGA 3

ALTO
CONTENIDO DE
FIBRA

FUENTE DE
PROTEÍNAS

**NO ES EL *AMOR* O EL
DINERO LO QUE HACE
QUE EL MUNDO GIRE...**

**...ES LA
FOTOSÍNTESIS** Masojdek y col. 2004

Gracias por su atención