

## EMPRESAS GRANADINAS

### ÓXIDOS FÉRRICOS

**Tendiendo puentes con Europa, América y Asia**  
Óxidos Férricos SA., empresa minera 100% granadina con proyección internacional, sigue consolidando su mercado más allá de nuestras fronteras.



### NUEVOS PRODUCTOS

**Casa Rufino lanza nuevos sabores**  
En los próximos días salen al mercado las nuevas mermeladas de Casa Rufino: Mermelada de Naranja Amarga, Confitura de Naranja Amarga Receta Inglesa y Mermelada de Pomelo Rosa.

### 27 DE MARZO

**Pilsaeduca presenta un curso**  
La compañía Pilsaeduca Escuela de Hostelería presenta el próximo viernes a las 12:00 horas el curso Superior de Gestión e Innovación en Restauración en la Cámara de Comercio.

# ‘La I+D+i a tu alcance’, todo un éxito

● La jornada fue organizada por Sigma Biotech e HispaColec Servicios Jurídicos

#### Redacción GRANADA

La importancia de la innovación en las empresas granadinas se pone de manifiesto en el evento ‘La I+D+i a tu alcance’ organizado por Sigma Biotech e HispaColec Servicios Jurídicos en colaboración con la Cámara de Comercio de Granada y patrocinado por Pilsa Educa, Cuatro Colores Comunicación, Bodega Los Pensadores y Tostaderos Sol de Alba.

La jornada, celebrada el 9 de marzo en el auditorio de la Cámara de Comercio de Granada y dirigida por el periodista y farmacéutico Manuel Albendín, comenzó con la presentación de Joaquín Rubio, tesorero de la Cámara de Comercio, quien recalcó ‘la importancia de apostar por la innovación por parte de las empresas granadinas con objeto de conseguir diferenciarse y una mejora de la competitividad’.

Acto seguido diferentes directivos que apuestan por la innovación como una de las principales bases para la diferenciación y el éxito en sus respectivas actividades, como el Director General de HispaColec Servicios Jurídicos, Javier López y García de la Serrana; la gerente y socia fundadora de Sigma Biotech, Marta González; el Director General de Tostaderos Sol de Alba, Juan Carlos Barragán y el chef ejecutivo, empresario y presentador Nacho Sánchez debatieron en la mesa redonda sobre ‘Innovación, Creatividad, Marca y Profesionalidad: Garantías de éxito’.

En la primera parte de este encuentro, Marta González dejó claro que “cuando alguien quiere innovar tiene que apostar por ello”. Por su parte, Nacho Sánchez subrayó que “la primera victoria para triunfar en el mundo culinario se



### JORNADA

#### MESA REDONDA

#### ‘Innovación, creatividad, marca y profesionalidad: Garantías de éxito’

El director General de HispaColec Servicios Jurídicos, Javier López y García de la Serrana; la gerente y socia fundadora de Sigma Biotech, Marta González; el Director General de Tostaderos Sol de Alba, Juan Carlos Barragán y el chef ejecutivo, empresario y presentador Nacho Sánchez debatieron sobre la innovación como una de las principales bases para la diferenciación y el éxito en sus respectivas actividades.

consigue teniendo la oportunidad de que a alguien le guste tu plato”. Juan Carlos Barragán manifestó que el último producto desarrollado por Sigma Biotech para Tostaderos Sol de Alba, ‘Calentitas’, se le ocurrió de una forma muy curiosa: “La idea me vino cuando mi mujer hacía palomitas mientras veía un partido de España. Fue ahí cuando pensé. ¿Y por qué no hacer también las pipas en el microondas?”

#### MARCA

Por su parte, el periodista y presentador del evento Manuel Albendín, comenzó el debate sobre marcas destacando que “una marca cuesta mucho levantarla y poca destruirla”, a lo que todos los invitados a la mesa redonda asintieron rápidamente. Javier López y García de la Serrana, Director Ge-

neral de HispaColec Servicios Jurídicos, además acentuó que “la marca hay que hacerla evolucionar y el personal de una empresa es vital para forjar una imagen de marca potente”, tal y como lleva haciendo varios años la entidad que dirige. Marta González por su parte destacó que “desde Sigma Biotech estamos haciendo mucho hincapié en que las empresas vean nuestra marca como un referente de calidad, innovación y creatividad para que confíen en nuestro saber hacer, que hasta ahora, creemos que hemos desarrollado de forma muy satisfactoria”.

Tras la mesa redonda, Magda Tudela, técnico de laboratorio I+D+i de Sigma Biotech presentó un extracto vegetal pigmentante para ginebras desarrollado por la compañía y que tiene varias apli-

caciones, no sólo en bebidas sino en diferentes matrices alimentarias, producto que en unos meses estará en el mercado. Posteriormente, el chef granadino Nacho Sánchez hizo una demostración del producto desarrollado por Sigma Biotech y su integración en el clásico gin tonic que desde hace unos años ha vuelto a tener un auge importante en el mundo de la coctelería.

#### SIGMAGAZINE

Para finalizar la jornada, Sigma Biotech mostró en sociedad el primer número de su revista corporativa Sigmazine ‘La I+D+i a tu alcance’ en donde Marta González destacó esta herramienta como “un canal muy importante tanto para nuestros clientes como para empresas que quieran confiarnos sus proyectos de dar a conocer los diferentes productos innovadores diseñados y desarrollados por nuestros técnicos”, haciendo especial hincapié en que la optimización de la I+D+i desde los puntos de vista fiscal, económico y técnico es posible conociendo todos los instrumentos necesarios para conseguirlo. “Con esta herramienta potenciamos nuestro imagen de marca así como la de nuestros clientes, que muestran qué tipo de desarrollos innovadores llevan a cabo para diferenciarse en el mercado”, destacó González.

La revista tendrá carácter gratuito y una periodicidad trimestral, contando en principio con dos formatos: uno en papel y otro en digital, pudiendo ser descargada desde la página web [www.sigmagazine.es](http://www.sigmagazine.es)

“Quizás somos demasiado ambiciosos, pero queremos que sea un referente nacional dentro de la industria agroalimentaria, ya que Sigma Biotech es un proveedor de servicios dentro de toda la cadena alimentaria, por lo que creemos en que a través de esta vía las empresas apostarán definitivamente por la innovación continua como herramienta clara para el crecimiento económico de las empresas,” afirmó la gerente de Sigma Biotech.

[www.camaragranada.org](http://www.camaragranada.org)  
Telf.: 958 53 61 52

## Somos parte de tu empresa

INTERNACIONALIZACIÓN | SINERGIAS EMPRESARIALES | INSTALACIONES  
PROYECTOS | FORMACIÓN Y EMPLEO | INNOVACIÓN Y COMPETITIVIDAD

