[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Toledo el 10/06/2021

# [Emcesa invierte 3 millones de euros en I+D+i en los últimos cinco años](http://www.notasdeprensa.es)

## La empresa toledana ha realizado una importante inversión en la implementación de sistemas de digitalización industrial, en un proceso de avance hacia una industria 4.0. Gracias a esta firme apuesta por la innovación, Emcesa se posiciona como una de las empresas más presentes en el sector cárnico español

Embutidos del Centro S.A. (Emcesa) continúa su apuesta por la innovación, alcanzando la cifra de 3 millones de euros de inversión en I+D+i entre 2015 y 2020, con el objetivo de maximizar la eficiencia de los recursos humanos y técnicos disponibles, lo que le coloca a la vanguardia de la industria cárnica española. A través de estas inversiones, que la compañía toledana ha conseguido gracias a las subvenciones del Fondo Europeo y a las ayudas, a fondo perdido, del CDTI (Entidad Pública Empresarial dependiente del Ministerio de Ciencia e Innovación); Emcesa ha lanzado al mercado innovadores productos como su gama No Meat, los platos preparados saludables Limo and Lima y la línea Especial Barbacoa, que cubren demandas solicitadas por los consumidores y que gracias a la innovación realizada en los últimos años ha sido posible. La actualización de procesos y mejora de la técnica también les ha permitido ampliar gamas ya existentes como sus platos preparados tradicionales, listos para calentar y consumir, o su línea de productos adobados y aperitivos. “Además de generar nuevos productos y formatos, nos preocupamos mucho por perfeccionar los procesos. Por ejemplo, la implementación de la tecnología IQF (Individual Quick Freezing) para nuestra línea de elaborados congelados, nos asegura la óptima conservación de las cualidades organolépticas y nutricionales del producto”, explica el director general de Emcesa, Javier Mancebo. Además de participar en iniciativas sectoriales, como el Grupo de Digitalización de la Asociación Nacional de Industrias de la Carne (ANICE), Emcesa ha realizado una importante inversión en la implementación de sistemas de digitalización industrial, en un proceso de avance hacia una industria 4.0, más eficiente, segura y sostenible. “Para nosotros es de vital importancia la inversión en I+D+i, ya que es una carrera de fondo que siempre termina reportando beneficios a nivel económico, ambiental y humano”, afirma Mancebo. Así, durante el año pasado se implantaron importantes medidas como la renovación y migración a la nube de todo el sistema de telefonía y comunicación interna en la empresa, con el consiguiente ahorro en costes y mejorando la calidad en las comunicaciones. Esta iniciativa se enmarca en el plan de digitalización de Emcesa, que apuesta de forma decidida por las nuevas tecnologías digitales en todos sus procesos. En los últimos años, la empresa toledana ha emprendido varios proyectos de I+D en colaboración con otras entidades públicas y privadas. Este es el caso del proyecto HalalMeat 19, que tiene por objetivo el diseño y la elaboración de nuevos productos cárnicos frescos que respondan a las exigencias de la certificación Halal, que se ha desarrollado en colaboración con Halal Consulting, Aquimisa Laboratorios y Ártica Ingeniería e Innovación, con el apoyo de la Junta de Castilla-La Mancha y fondos FEDER de la Unión Europea, a través del Programa de ayudas de apoyo a la innovación Innova-Adelante. Otro ejemplo es el proyecto ANPROCAF, “sistemas de estructuración de aceites como estrategia de mejora del contenido y perfil de ácidos grasos de productos cárnicos frescos”. Emcesa lo desarrolla en colaboración con el Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN), con el que busca obtener nuevos productos cárnicos con mejores perfiles grasos y propiedades saludables mediante el uso de aceites de origen vegetal y marino y el empleo de tecnologías punteras. Gracias a esta firme apuesta por la inversión en innovación y en desarrollo, Emcesa se posiciona como una de las empresas más innovadoras del sector cárnico español y continúa dando pasos hacia la eficiencia, la digitalización y la mejora de productos y procesos.

**Datos de contacto:**

Laura Sánchez

91 721 79 29

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/emcesa-invierte-3-millones-de-euros-en-i-d-i](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Nacional Finanzas Logística E-Commerce Consumo Otras Industrias Digital

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)