

Nombre. Proinec (Production and Innovation on Edible Coatings).
Actividad. Producción, investigación, desarrollo, producción y aplicación de recubrimientos o películas comestibles sobre alimentos.
Ubicación. Los centros en los que trabajan son tres: en los departamentos de tec-

nologías de los alimentos en la UPNA y la Universidad de Lleida, y en el CEIN (Centro Europeo de Empresas e Innovación de Navarra), donde está la oficina y se desarrolla la gestión de la empresa.
Fecha de constitución. 27 de octubre de 2009.
Socios. 9 socios. Javier

Pizzas, frutas, lácteos...

Osés Fernández, que es el impulsor de la empresa y el director gerente, tiene el 25%. Tres miembros de su familia cuentan con el 24%. Dos profesores de la UPNA y otros dos de la Universidad de Lleida tienen el 6%.

Y el Gobierno de Navarra, a través de Start Up, el 45%.
Capital Social. 200.000 euros, con una ampliación prevista en 2011 de 100.000 euros.
Trabajadores. Tres trabajadores y un becario. Javier Osés es el único socio que es trabajador; además, Maite Royo Lizarbe, que trabaja

en la UPNA, y Alejandra Rojas Graü, que trabaja en la Universidad de Lleida.
Clientes. Productores de alimentos: frutas, hortalizas, frutos secos, carnes y pescados que busquen aumentar su vida útil, platos preparados, bollería, derivados lácteos a los que se añaden frutas, etc.

PI

emprendedores

Una sección para destacar iniciativas en tiempos difíciles

DINERO Y EMPLEO

DIARIO DE NAVARRA
21 DE FEBRERO DE 2010

INVESTIGA Y PRODUCE LÍQUIDOS PARA RECUBRIR ALIMENTOS



Javier Osés y Maite Royo, gerente y responsable de I+D de Proinec, respectivamente, en el laboratorio de tecnología de alimentación de la UPNA, donde ensayan con recubrimientos de los alimentos. /EDUARDO BUXENS

EN CORTO

Las tres efes: family, friends and fools

Cuando se le pregunta a Javier Osés cómo y dónde se busca financiación para su proyecto, no lo duda: "Cuando montas una empresa quienes te dejan el dinero responden a las tres efes: Family, friends and fools". Es decir, familia, amigos y tontos. Con os in bromas, Osés consiguió financiación, incluida del Gobierno de Navarra.

quidos para recubrimientos comestibles. "Por la repercusión que tuvo y las llamadas que recibía interesándose por mi investigación, vi que podía tener una salida de negocio", cuenta. Así que se fue al CEIN a proponer la idea, le acogieron dentro del programa EIBT (Empresa Innovadora de Base Tecnológica), a través del que obtuvo una beca para que, junto con Charo Villarroel, asesora del CEIN, comenzara a desarrollar el plan de empresa, dedicado a estudiar los clientes potenciales, los competidores, proveedores, plan de marketing, de recursos humanos, plan comercial y financiero, etc.

El siguiente paso fue ponerse a buscar socios que respaldaran su idea. El gran desembolso lo hizo la sociedad pública de capital riesgo Start Up. "Fue una gran alegría cuando me enteré que apostaba por nosotros, porque puedes tener una idea muy buena, pero el hecho de ir de la mano del Gobierno de Navarra te da credibilidad y los posibles clientes ya no te ven como un loco que investiga cosas raras", explica este investigador metido ahora en tareas de dirección y gestión. Porque ahora, Osés, como el dice, "ya no se pone la bata" y, después de siete años desarrollando labores propias de la investigación, "me he metido en un mundo totalmente desconocido, a gestionar una empresa, algo que no me importa porque aprendo cosas nuevas". De esos aprendizajes destaca uno: "Para montar una empresa, es necesario la idea, la financiación..., pero lo más importantes es tener un buen equipo humano a tu alrededor. Si no, imposible llegar hasta aquí".

Proinec busca mantener el buen aspecto de la patata troceada

MARIALUZ VICONDOA
PAMPLONA

Una pizza crujiente, sin que el tomate penetre en la masa y la ablande. O una manzana, o cualquier otra fruta, troceada y envasada, que no se pardee con el tiempo. O una zanahoria, también pelada y cortada en palitos, pero que no se seque al cabo de días y pierda su color llamativo. O patatas que, a pesar de estar envasadas y listas para freír, sigan presentando el mismo aspecto que recién cortadas. Son algunos de los resultados que se pueden conseguir con el producto que investiga, desarrolla y produce la empresa Proinec (Production, Innova-



Un trozo de manzana después de ser sumergido. /BUXENS

tion on Edible Coating). En lo que trabaja esta joven empresa es en la investigación, desarrollo, producción y aplicación de recubrimientos o películas comestibles sobre productos alimenticios. "Algo que se consigue al sumergir o rociar el alimento con un líquido que le da propiedades y protección para que su vida útil sea más larga y conserve los atributos de calidad a pesar del tiempo", según explica Javier Osés Fernández, gerente e impulsor de la empresa.

Javier Osés (Peralta, 1977), licenciado en Química por la UN, se doctoró en 2006 en química por la UPNA, con una tesis centrada en la búsqueda de esos lí-