FUDin®

LA INNOVACIÓN QUE CONQUISTA EL MERCADO

DOSSIER DE SERVICIOS

¿NECESITAS UN ALIADO ESTRATÉGICO QUE INCREMENTE TUS POSIBILIDADES DE ÉXITO EN EL DESARROLLO DE UN NUEVO PRODUCTO?

FUDin te acompaña en el proceso completo de innovación: estudiamos el **mercado y consumidor** para concretar una versión inicial de la idea, elaboramos la **definición conceptual**, el **prototipado y muestras pre-series** y volvemos al consumidor potencial para confirmar y conocer en profundidad el **nicho** que pretendes conquistar. Permanecemos a tu lado en el **escalado industrial** y la **gestión de su propiedad intelectual**, para convertir tu idea en una realidad de mercado. Para que tus nuevos productos y procesos acaben en nuestros hogares, **fortaleciendo tu facturación y tus márgenes.**

PROTOTIPADO Y MUESTRAS PRE-SERIES

PRODUCTO

01 DEFINICIÓN CONCEPTUAL

- Estudio materias primas
- Estudio consumidor y mercado
- Presentación de concepto
- Análisis y definición producto inicial

02 PUESTA A PUNTO - MODELO DE TRABAJO

- Diseño experimentación
- Materias primas
- Necesidades equipamiento
- Plantillas experimentación
- Niveles de innovación (ingredientes, tecnología, formato, uso...)

03 DESARROLLO DE PROTOTIPOS

- Prototipado y muestras pre-series
- Presentación resultados
- Análisis
- Mejora prototipos

04 DEFINICIÓN DE PRODUCTO FINAL

- Desarrollo
- Valoración (microbiológica, sensorial, físico-química, durabilidad)
- Análisis y mejoras

05 CONTROL DE CALIDAD

- Caducidad
- Declaración nutricional y alérgenos
- Etiquetado
- Manual regeneración

06 ESCALADO INDUSTRIAL

- Maquinaria
- Ingredientes y procesos
- Etiquetado y alegaciones
- Seguridad alimentaria
- Escandallo
- Propiedad Intelectual
- Coste y PVP
- Supervisión en instalaciones del cliente

SOLUCIONES Y SERVICIOS TECNOLÓGICOS

¿Quieres incrementar el margen de tus productos?

¿Necesitas reducir los costes de tus procesos?

¿Buscas llegar a nuevos mercados y/o clientes?

¿Estás pensando en reformular tus productos?

¿Ha surgido algún problema en tu proceso productivo?

SERVICIOS

CONOCIMIENTO DEL MERCADO Y CONSUMIDOR

AFLORAMOS LA INNOVACIÓN – TENDENCIAS BASADAS EN DATOS

Manejamos las **tendencias** y los **datos** macro. Tenemos ultra-segmentado el mercado y podemos definir productos innovadores para conquistar al consumidor o el canal adecuado.

MEDIMOS SU POTENCIAL ENCAJE EN EL MERCADO

Es vital medir si la innovación tendrá un encaje real con el segmento de mercado elegido. Definir sus posibilidades en *retail, food service* o B2B.

Llevamos a cabo **test de concepto** y **consulta a decisores de compra** y comprobamos si el mercado y sus mecanismos asumirán el producto y **en qué canal o formato.**

CALCULAMOS SU ESCALABILIDAD EN EL MERCADO

¿Es **rentable** tu innovación? **Dimensionamos** las opciones de **mercado** y cuáles pueden ser las facturaciones alcanzadas en función de los segmentos elegidos.

PLANIFICAMOS LA ESTRATEGIA DE ATERRIZAJE EN EL MERCADO

Decidimos a **quién, dónde, cómo y cuándo llegar**, es decir, planificamos el futuro a corto plazo del desarrollo comercial del producto (*target,* canales, presupuestos de activación, publicidad…)

SERVICIOS

SENSORIAL

¿Alguna vez te has preguntado qué piensa el mercado de tu producto? ¿Sabes en qué eres distinto a la competencia o cómo podrías llegar a más clientes? Bienvenido a Sens Revolution: la revolución sensorial.

Analizamos todas las preguntas que deberían formulársele a tu producto, para determinar una estrategia.

Entendemos el lenguaje del mercado y lo traducimos en variables de I+D.

Trabajamos con diferentes herramientas técnicas, todas ellas basadas en normas UNE e ISO, metodologías cuantitativas, cualitativas, dinámicas presenciales y online.

Panel experto y panel consumidores.

Convertimos tus preguntas en una herramienta clave para la toma de decisiones y te acompañamos en todo el proceso de adaptación de tu producto.

SENSORIAL EXPERTO

Averigua cuáles son la variables de I+D sensoriales que definen tu nuevo producto: validamos y caracterizamos sensorialmente nuevos productos para que tengan más impacto en el mercado.

Conoce objetivamente en qué eres diferente a tu competencia: compárate sensorialmente con otras muestras de mercado (nacional e internacional), analiza los resultados y mejora tu estrategia sensorial.

Analiza cuáles son los parámetros que definen la calidad sensorial de tus productos: asegura la calidad sensorial de tus productos, para ofrecer el producto “de siempre".

SENSORIAL MERCADO

Investigamos los “motivos sensoriales” que más gustan de tu nuevo producto: analizamos qué opina el mercado y lo que gusta (o no) de los nuevos productos.

¿Por qué el mercado prefiere tu producto respecto de otros con los que comparte el lineal?
Investigamos y adaptamos los desarrollos para diferenciarte de tu competencia.

¿Cumplen tus productos con los estándares de calidad que demanda el mercado?
Analizamos los requisitos de calidad de producto que mayor demanda de mercado tienen.

Monitorizamos al consumidor con nuestro panel online: nuestro panel online 4.0 *mundosabor.es* nos permite interaccionar con los consumidores, llegar hasta donde estén para captar su opinión y sus preferencias.

FORMACIÓN SENSORIAL

¿Quieres montar y validar tu propio panel de cata basado en normas UNE e ISO?

Formamos e instruimos paneles de cata experto como herramienta para la toma de decisiones internas, con criterio objetivo, y en base a escalas categóricas para valorar los atributos de tu producto.

En un mercado global cada vez más competitivo, la evaluación sensorial de los alimentos se utiliza como herramienta para la toma de decisiones estratégicas sobre el control de calidad y preferencias del consumidor.

La creación de paneles de análisis sensorial o paneles de cata te permite caracterizar un alimento específico o garantizar el cumplimiento de requisitos particulares con el objetivo de certificar una producción de alimentos de calidad diferenciada (DOP o IGP).

EVENTOS, ACCIONES COMERCIALES Y CATAS COMENTADAS

La cata de productos es una actividad cada vez más demandada y ofrece un gran abanico de posibilidades para organizar un evento; una experiencia para los 5 sentidos ligada a la identificación de la marca.

¿Quieres promocionar tu producto con una experiencia para los sentidos 100% personalizada? Ponemos a tu disposición un experto sensorial que ponga en valor los atributos de tu producto en un foro, evento o reunión con clientes.

SERVICIOS

INGREDIENTES Y NUEVOS PRODUCTOS

CONQUISTAR EL MERCADO

Ante la creciente demanda de alimentos 100% personalizados por parte del consumidor, la industria afronta un reto: adaptar su oferta a la exigencia de la demanda y hacerlo de manera eficiente, competitiva y rentable.

FUDin se convierte en tu aliado estratégico para asegurar que tu innovación conquista el mercado, tanto si quieres desarrollar una nueva referencia como si lo que buscas es adaptar una de tus referencias a las nuevas tendencias, nichos o demandas del mercado.

NUEVOS DESARROLLOS

¿Quieres sorprender al consumidor y conquistar el mercado?
En FUDin te ayudamos a analizar las tendencias de mercado y encontrar el producto que lo conquiste. Te acompañamos en todo el proceso, desde la conceptualización hasta el producto final e industrialización; en línea con tendencias como la alimentación saludable, funcional o los platos precocinados con nuevos formatos de consumo.

CLEAN LABEL

Etiquetas limpias, fáciles de leer y con una lista reducida de ingredientes, aditivos y alérgenos; algo que cada vez despierta mayor inquietud y curiosidad en el consumidor.
En FUDin, te ayudamos a:

- ✓ reducir la lista de ingredientes,
- ✓ reemplazar ingredientes artificiales por alternativas naturales,
- ✓ implementar un formato y etiquetado simple y claro.

MEJORANDO EL PERFIL NUTRICIONAL

¿Quieres optimizar el perfil nutricional de tus productos y ofrecer una alternativa más saludable al consumidor, sin alterar sus características organolépticas?

¿Quieres aumentar la cantidad de nutrientes por caloría de tus productos? El consumidor prioriza los alimentos que tienen mayor **densidad nutricional**. ¡Haz que sean los tuyos!

ENCAPSULACIÓN (SPRAY DRYER) Y LIOFILIZACIÓN

Estas tecnologías **permiten transformar** ingredientes o productos intermedios de procesos que sean **líquidos, en productos sólidos**, permitiendo un mejor manejo o un incremento de la durabilidad. La encapsulación permite una **protección** adicional **del compuesto activo** con un material pared, para evitar la degradación de compuestos lábiles, liberación controlada, o minimizar defectos sensoriales, por ejemplo.

BIOPROCESOS

La nueva línea de bioprocesos del centro permite simular **procesos fermentativos en biorreactor** de 5 litros a escala laboratorio. Las biomasas obtenidas resultan de interés como ingredientes proteicos, así como la obtención de metabolitos y cultivos microbiológicos de interés en el sector de la alimentación y salud.

SERVICIOS

CALIDADY SEGURIDAD ALIMENTARIA

"LA CALIDAD Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA ES COSA DE TODOS",

desde la producción de materias primas hasta el consumidor final compartimos una responsabilidad en el aseguramiento de la calidad y de la seguridad de los alimentos que consumimos. En FUDin te ayudamos a prevenir posibles riesgos, garantizar la calidad y seguridad de tus productos, adaptarte a los requerimientos normativos y proteger la salud de los consumidores con servicios adaptados a tus necesidades.

DEFINE LA VIDA ÚTIL DE TU PRODUCTO

Durante la vida útil de un producto se deben garantizar las características nutricionales, organolépticas, así como los criterios higiénico-sanitarios y de seguridad. Para ello ponemos a tu disposición diferentes herramientas:

- **Caracterización nutricional, microbiológica y fisicoquímica a través de nuestros servicios analíticos**
- **Histórico de datos o *turn over:*** interpretar la información de la que dispones puede darte respuestas.
- **Microbiología predictiva:** la aplicación de modelos matemáticos permite predecir el comportamiento de los microorganismos en función de los factores que afectan a su crecimiento.
- **Estudios acelerados:** los estudios acelerados te permiten estimar la vida útil en alimentos no perecederos, con vida útil superior a 6 meses.
- **Estudios de desafío o *challenge test:*** inocula tu producto para conocer cómo se comportaría si hubiera una contaminación accidental.
- **Estudios de durabilidad:** estudios a tiempo real que permiten evaluar el comportamiento de los atributos microbiológicos, fisicoquímicos y sensoriales en un producto almacenado bajo unas condiciones razonablemente previsibles desde la producción hasta su consumo.
- **Estudios de vida útil secundaria:** y, una vez abierto mi producto, ¿cuánto tiempo se conserva?
- **Verificación de las condiciones de uso:** ¿las recomendaciones de uso en tu etiqueta son suficientes para garantizar que se alcanza la temperatura en el centro del producto y se elimina el riesgo?

VALIDACIÓN DE SOLUCIONES PARA INCREMENTAR LA VIDA ÚTIL EN LOS ALIMENTOS:

Optimización de procesos: verifica tus tratamientos térmicos. Optimiza tiempos de producción.

Soluciones naturales protectoras frente al crecimiento de patógenos y alterantes: aplica soluciones naturales para aumentar la vida útil de tu producto y verifica su efecto.

Optimización de las condiciones de envasado: cambios en el tipo de envase o en la atmósfera de envasado pueden incrementar la vida útil de tu producto.

Tecnologías emergentes de desinfección: verifica tu proceso de L+D. Conoce métodos de desinfección alternativos.

ASISTENCIA AL ETIQUETADO:

¿Conoces toda la información que puedes incluir en tu etiquetado?

Etiquetado nutricional: completa los análisis y la información necesaria para el correcto etiquetado de tu producto.

Alegaciones nutricionales: ¿tu producto es bajo en sal, azúcar, grasa...? Descubre si puedes incluir una alegación nutricional.

***Claims*:** ¿mi producto puede incluir un *health claim?*

SERVICIOS

TECNOLOGÍA E INGENIERÍA DE PROCESOS

Los procesos asistidos por microondas o, la extrusión, son algunas de las tecnologías que están cambiando la producción agroalimentaria. En FUDin estamos trabajando en diferentes líneas de aplicación relacionadas con estas tecnologías.

OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS Y OPERACIONES INDUSTRIALES:

La correcta gestión de los procesos y de las operaciones básicas de los mismos, son fundamentales para mejorar la calidad de los productos obtenidos, así como para conseguir una mayor eficiencia de la producción y de los recursos consumidos.

Tratamientos térmicos

Determinación de intensidad de cocción, pasteurización y esterilización | Cálculos de Letalidad para diferentes microorganismos | Estudios de penetración de calor | Determinación de puntos fríos en autoclaves.

Secado de productos cárnicos

Control del proceso de estufaje y secado de productos cárnicos.

Congelación y refrigeración

Verificación de condiciones. Estimación de tiempos de congelación y enfriamiento.

TECNOLOGÍAS EMERGENTES:

La tecnología es algo cambiante que nos ofrece nuevas oportunidades a medida que van desarrollándose, en FUDin apostamos por estar a la última en tecnologías de proceso (ultrasonidos, microondas, extrusión, etc.), con el objetivo de desarrollar nuevos productos alimenticios.

Tratamientos térmicos por microondas

La principal ventaja que aporta la tecnología de microondas es una mejora en el tiempo de calentamiento de los alimentos y además ésta puede ser utilizada sola o en combinación con otras tecnologías, lo que aporta una gran versatilidad a la hora de diseñar procesos alimentarios, sin olvidarnos del consumo energético que es menor si lo comparamos con otras tecnologías térmicas.

Tratamientos térmicos por inducción electromagnética

En el mismo sentido que las microondas, la inducción electromagnética nos permite mejoras en el tiempo de calentamiento de los alimentos, pero llegando a poder realizar tratamientos de esterilización HTST en alimentos envasados, lo que se traduce en mejoras considerables en cuanto a aspectos nutricionales, color, textura, etc., de conservas de alimentos. FUDin ha desarrollado un prototipo de autoclave con tecnología de inducción electromagnética que puede ser un revulsivo en el sector de conservas vegetales.

Ultrasonidos

La tecnología de ultrasonidos de alta intensidad puede provocar cambios físicos y químicos en el material en el que se aplican, a través de ondas acústicas inaudibles.

- Capacidad de mejorar la solubilidad y funcionalidad de las proteínas.
- Favorece la desnaturalización de las proteínas mejorando su funcionalidad y capacidad de retener agua, y por tanto su textura y jugosidad.
- Prepara las proteínas para su posterior texturización, consiguiendo una mayor eficiencia en los procesos posteriores, reduciendo los procesos de producción y por tanto los costes de producción.

LED ultravioleta

- Mejora la calidad y funcionalidad de las proteínas y biopolímeros, sin el uso de aditivos químicos o altas temperaturas.
- Desnaturaliza y desestabiliza las proteínas, mejorando su solubilidad, hidratación, y emulsión.
- Puede mejorar la actividad enzimática, teniendo un impacto positivo en la digestibilidad y asimilación de nutrientes en el producto final.

EXTRUSIÓN DE ALIMENTOS:

La extrusión, permite modificar distintos ingredientes alimenticios, con el fin de obtener nuevas formas o texturas para elaborar productos completamente nuevos. El avance en texturización de proteínas está provocando la aparición de una gran gama de productos, que abre la puerta a nuevos mercados en la comercialización de alimentos. Disponemos de diferentes tecnologías de extrusión a nivel preindustrial

Extrusión húmeda de tornillo simple

Extrusores de tornillo simple que permite dar forma a multitud de masas. Se obtienen productos de alta humedad a la salida del extrusor. Se pueden secar o someter a procesos de gelificación.

Extrusión seca | húmeda de doble tornillo

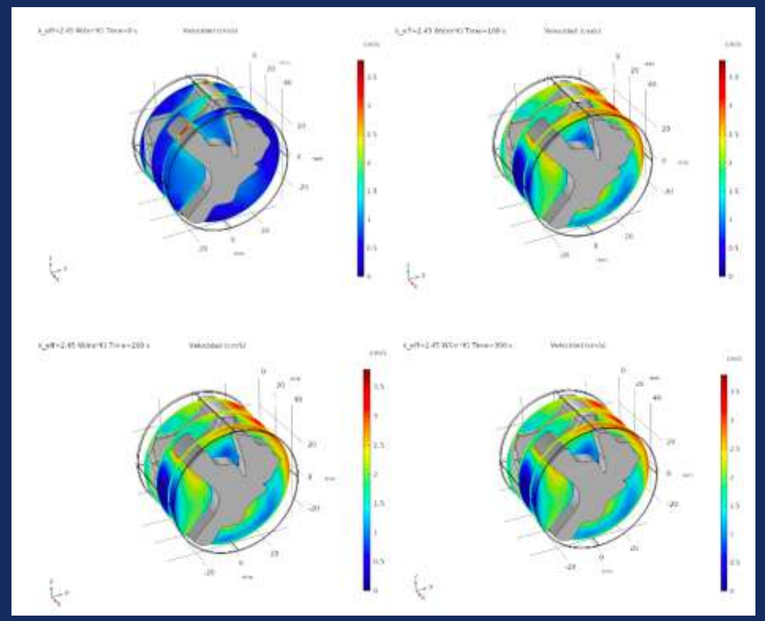
La extrusión es un proceso versátil que combina diferentes operaciones unitarias en un solo sistema. Las reacciones físicas y químicas para transformar las materias primas se producen simultáneamente debido a las condiciones combinadas de cizallamiento, calor y presión durante el proceso de extrusión. La extrusión seca puede utilizarse en muchas aplicaciones de procesado de alimentos como los snacks, los cereales de desayuno, el desarrollo de proteínas vegetales texturizadas (TVP), mientras que con el extrusor de doble tornillo con *cooling die* acoplado se obtienen imitaciones de fibras musculares (Ej. HMMA), etc.

Extrusión térmica

El proceso se basa en la transferencia de energía mecánica y térmica a una emulsión para coagular la proteína y cualquier fuente potencial de carbohidratos. Esta tecnología permite transformar fórmulas sencillas en un producto muy texturizado similar a la carne.

MODELIZACIÓN Y SIMULACIÓN DE PROCESOS:

La modelización matemática de los procesos nos permite crear y simular escenarios con el fin de mejorar la calidad de los productos obtenidos sin recurrir a costosas pruebas en producción, que junto la digitalización de los procesos permite una gestión integral de la producción.

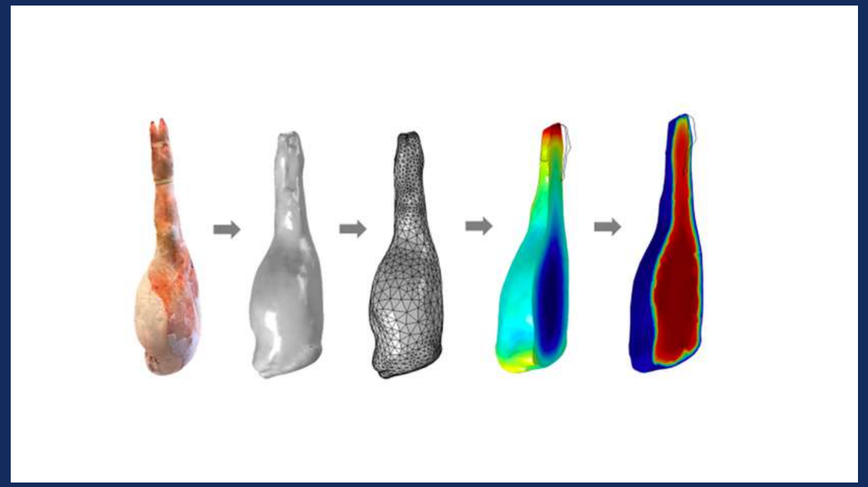


Análisis y modelización de procesos

Análisis de los procesos agroalimentarios en vistas a su optimización (energética, calidad producto, medioambiental, económica, producción, etc.).

Cálculos y simulación de operaciones básicas

El diseño y cálculo de las distintas operaciones básicas de los procesos alimentarios, nos permite establecer condiciones controladas de trabajo a la vez que poder implantar mejoras energéticas de las mismas.



Cinéticas de reacciones en alimentos

El conocimiento de las cinéticas de degradación de los alimentos, nos permite poder predecir la evolución que van a llevar los mismos durante su vida útil.

SERVICIOS

ENVASADO Y CONSERVACIÓN

El envasado de alimentos ha sufrido importantes transformaciones en función de las necesidades y los hábitos de consumo del momento. Debido al cambio climático y otros problemas medioambientales globales, el envasado de alimentos requiere un cambio drástico para cerrar un ciclo de vida circular. La solución no es fácil, y más teniendo en cuenta el desperdicio de alimentos que existe actualmente en el mundo, pero FUDin puede acompañaros hacia un envasado responsable de alimentos, que ayude a mejorar su calidad y vida útil dentro de una economía circular.

Adaptación de los nuevos materiales de envasado de alimentos a las nuevas políticas de la UE (materiales bio-basados, compostables, biodegradables y reciclables): acompañamos a las empresas en la transición hacia la economía circular ayudándoles a dar respuesta a la nueva legislación europea en materia de envasado de alimentos en todos los formatos. Análisis de soluciones comerciales. Optimización de procesado industrial. Validación de vida útil a escala piloto e industrial.

Asesoramiento sobre regulación en materiales en contacto con alimentos: nos encargamos de estudiar y verificar que los materiales utilizados en el envasado alimentario cumplen con el panorama normativo existente, con las directivas y reglamentos de la Unión Europea y las leyes nacionales específicas.

Optimización del envasado e incremento de vida útil: dada nuestra amplia experiencia en el envasado de alimentos con diferentes necesidades, la vida útil y la calidad de los productos puede verse mejorada, entre otras acciones, mediante la búsqueda de materiales más viables, el uso de atmósferas modificadas, y envasado activo o inteligente.

Procesado mínimo y envasado en atmósfera modificada: el envasado en atmósfera modificada (MAP) consiste en envasar un producto alimenticio cambiando la atmosfera que lo rodea con el fin de controlar las reacciones enzimáticas y bioquímicas y la evolución microbiana, protegiendo físicamente el producto. Se trata de un proceso que utiliza componentes naturales del aire, por lo que suele reducir la cantidad de aditivos químicos en los productos.

Tratamientos postcosecha y optimización de las condiciones de almacenamiento de frutas y verduras: en FUDin se trabaja en la aplicación de tratamientos postcosecha (UV-C, agua electrolizada, recubrimientos comestibles, etc.) para mejorar la calidad y la vida útil de fruta y verdura mínimamente procesada y además se dispone de cámaras de maduración y conservación en atmósfera controlada para investigar y seleccionar las condiciones de almacenamiento óptimas para cada alimento.

SERVICIOS

OTROS SERVICIOS

SERVICIOS FINANCIEROS

Desde FUDin no solo ofrecemos una amplia gama de servicios tecnológicos, sino que también ayudamos a las empresas a planificar su estrategia de innovación y a captar financiación para sus proyectos.

GESTIÓN DE INVERSIONES	Encontramos la mejor financiación para tus inversiones.
DEDUCCIÓN FISCAL LIGADA A LAS I+D+i	Ahorra hasta un 42% de tu inversión en I+D+i reduciendo el pago de tu impuesto sobre sociedades.

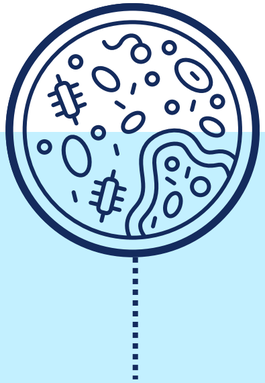
SERVICIOS ANALÍTICOS

Análisis nutricional y composicional

Los aspectos nutricionales de los alimentos que consumimos son de gran interés para todos y muy especialmente en estos momentos donde todo lo relacionado con la alimentación se encuentra de máxima actualidad. Además, el Reglamento europeo 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor estipula la obligatoriedad de garantizar esta información al consumidor.

El análisis nutricional es, por tanto, una herramienta necesaria para asegurar que las empresas del sector alimentario cumplan con los reglamentos de etiquetado nutricional y con las especificaciones de la gran distribución. Por otro lado, el conocer de primera mano esta información y tenerla actualizada, es fundamental para cumplir con los sistemas de calidad y desarrollo de nuevos productos.

Realizamos el análisis de la composición nutricional de un alimento en cuanto a su contenido de proteínas, grasas, hidratos de carbono, azúcares, fibra dietética, valor energético, perfil de ácidos grasos, contenido en sodio (sal), etc.



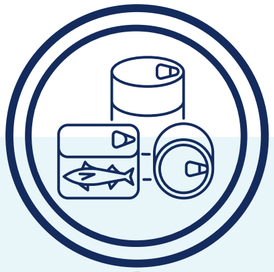
Control microbiológico de alimentos, monitorización ambiental y análisis de superficies

Contamos con un laboratorio de microbiología que nos permite realizar un seguimiento del plan de control analítico, establecido por la evaluación de riesgos y legislación vigente de cada empresa alimentaria.

Disponemos de método VIDAS (ELFA) para detección de los patógenos más relevantes en industria alimentaria, tales como Salmonella spp, Listeria monocytogenes, E. coli O157:H7, Campylobacter spp,....

Estas tecnologías nos permiten la detección de patógenos, con una alta especificidad en un breve período de tiempo, minimizando el tiempo de liberación de los lotes de su producto.

SERVICIOS ANALÍTICOS



Estudios de estabilidad de conservas

La esterilidad comercial es la condición bacteriológica de un alimento tratado térmicamente que está libre de gérmenes patógenos y productores de toxinas, así como de aquellos microorganismos que deterioran el producto, capaces de crecer en el alimento bajo condiciones de almacenamiento y distribución. Actualmente, la industria de alimentos requiere de procesos que garanticen la esterilidad comercial y que determinen la calidad deseada del producto.

Validación del efecto antimicrobiano de productos y materiales

Las superficies que entran en contacto con los alimentos, tanto a nivel de industrias alimentarias como en los hogares, son una de las principales vías de contaminación, ya que son colonizadas por microorganismos patógenos capaces de formar biofilms, convirtiéndose en reservorios que pueden estar implicados en contaminaciones cruzadas.

Determinar la capacidad antimicrobiana del aditivo/principio activo individualmente o integrado en una formulación (pinturas, barnices, recubrimientos...) o un material (plástico, textil, mortero...) mediante diversas metodologías y normas frente a microorganismos de interés.

Para la determinación de esta capacidad antimicrobiana y fungicida, se han cumplido las especificaciones tanto de la norma industrial japonesa JIS Z 2801 y la ISO 22196:2011 como de la norma UNE-EN 15457:2014.

Estudios de estabilidad oxidativa

El Rancimat es un método de medida de estabilidad oxidativa de aceites y grasas en condiciones aceleradas, basado en la inducción de la oxidación de la muestra por exposición a elevadas temperaturas y flujo de aire. De esta manera, se permite estimar el tiempo de inducción o tiempo de estabilidad oxidativa, siendo este el momento a partir del cual la muestra ha superado el tiempo en el que permanece establece, y siendo por tanto indicativo de una pérdida de calidad y vida útil de la muestra.

Estos estudios nos permiten realizar estudios comparativos de estabilidad oxidativa entre diferentes matrices, optimizar el tipo y la concentración de antioxidantes empleados en la estabilidad de aceites y grasas, así como evaluar su eficacia en diferentes condiciones, etc.

EXPLOTACIÓN Y TRANSFERENCIA DE RESULTADOS

Ponemos a tu disposición toda nuestra capacidad tecnológica generada durante más de 20 años de experiencia por un equipo multidisciplinar formado por 50 personas.

Nos adaptamos a tus necesidades transfiriéndote nuestro conocimiento a través de contratos de servicios tecnológicos, de licencia de productos o procesos, u otras fórmulas más flexibles o estables como la Asistencia Técnica Planificada o la generación de alianzas estratégicas o comerciales.

Te acompañamos en todo el proceso hasta que explotes comercialmente los resultados de forma exitosa.

Derechos de propiedad intelectual: te acompañamos en la gestión de la propiedad intelectual, porque tus ideas te pertenecen y deben ser protegidas.

CONSULTORÍA ESTRATÉGICA DE INNOVACIÓN

No volverás a caminar solo en el reto de innovar. Nos encargamos de apoyar tu innovación con una visión 360 grados, para que tus nuevos productos y procesos sean un éxito, fortaleciendo tu facturación y sobre todo, tus márgenes. Para ello creamos un **plan de acompañamiento continuado** a largo plazo, estableciendo **objetivos claros y medibles**.

¿Cómo estás gestionando ahora tu innovación? ¿Qué **cartera de productos** tienes? ¿Por qué esos productos? ¿Por qué en esos **canales**? ¿Logras **financiar** adecuadamente tu innovación? ¿Qué **recursos** económicos necesitarías? ¿Con **qué apoyos** cuentas? ¿Cómo te ves con respecto a tu **competencia**?

Nuestro conocimiento puede ayudarte a **tomar decisiones más informadas**, **impulsar el crecimiento de tu empresa** y **enfrentar los desafíos con confianza**.

01 **Estrategia empresarial:** planificamos tu estrategia de **innovación** en el corto y en el largo plazo y buscamos cómo **financiarla**.

02 **Conocimiento del mercado**: la realidad del mercado y las preferencias del **consumidor** solo las conocen aquellos que trabajan intensa y constantemente desarrollando y lanzando productos.

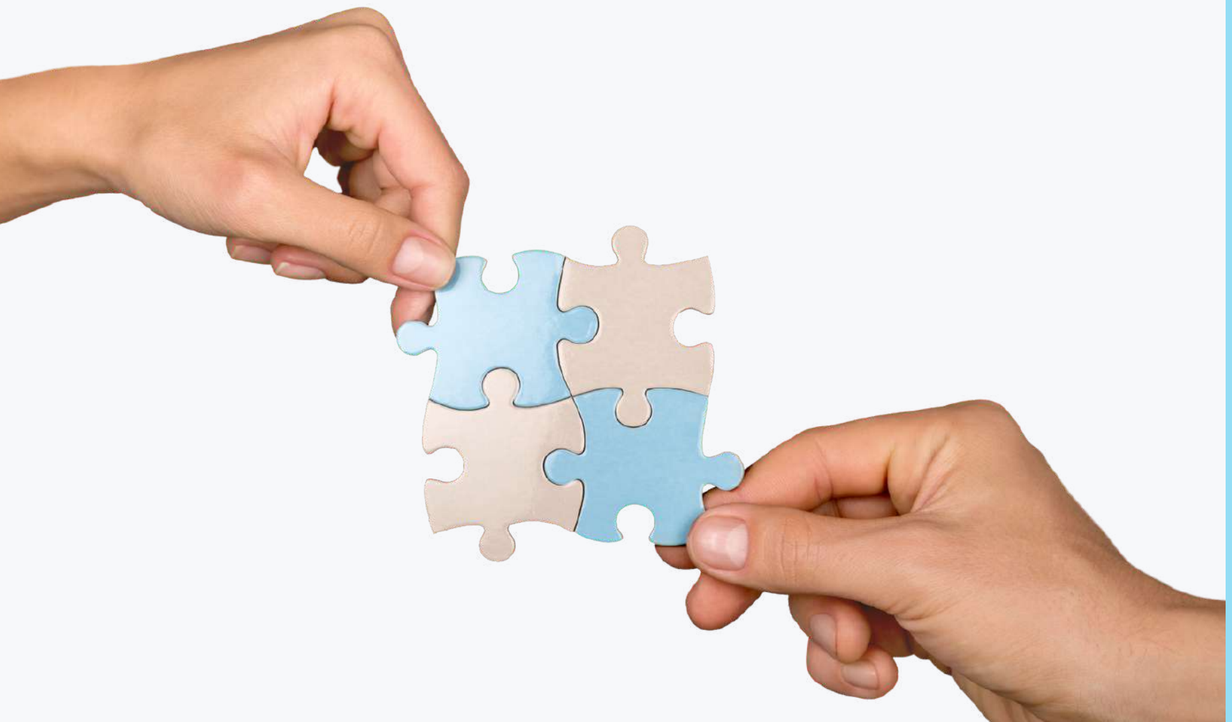
Y SI LO NECESITAS...

Con nuestro **conocimiento técnico experto** seremos capaces de ayudarte en la estrategia de desarrollo de nuevos productos, tanto si la compañía dispone de recursos propios para hacerlo como si desea apoyarse en nuestro equipo técnico a través de un modelo de **Asistencia Técnica Planificada**.

ASISTENCIA TÉCNICA PLANIFICADA

¿Necesitas **apoyo técnico** especializado **de manera programada y anticipada**? Si tus necesidades técnicas van más allá de un servicio puntual, te ofrecemos nuestro modelo a largo plazo de Asistencia Técnica Planificada.

La ATP se planifica de antemano y se estructura de manera sistemática para abordar necesidades específicas.



- **Planificación previa**: antes de proporcionar la asistencia técnica, se realiza una planificación detallada que identifica las **necesidades**, los **objetivos**, los **recursos** requeridos y el **cronograma**. Esto garantiza que la asistencia se adapte de manera efectiva a tus circunstancias y desafíos particulares.

- **Enfoque especializado**: asignación de técnicos altamente especializados para garantizar que la asistencia sea de elevada calidad y pertinente en cada caso.

- **Evaluación y medición**: se establecen indicadores y métricas para evaluar el progreso y el impacto de la asistencia. Este seguimiento continuo ayuda a determinar si se están logrando los objetivos establecidos y permite realizar **ajustes y mejoras** a lo largo del tiempo.

CONFÍAN EN NOSOTROS...

FUDin®

Si crees que podemos ayudarte y quieres conocer todos los detalles, ponte en contacto con nosotros y caminaremos contigo.

www.fudin.es | fudin@fudin.es | +34 941 36 92 63