

GELITA

UPTO DATE

La revista para los clientes de GELITA

#33

Applications

Gelatina GELITA
para fundiciones
artísticas

Estimados lectores:

GELITA trae constantemente productos nuevos e innovadores al mercado. Sin embargo, ¿cómo logra nuestra empresa crear y promover tales buenas ideas? Y que hace que una buena idea se convierta en una innovación? Para aclarar estas interrogantes entrevistamos a Hans-Ulrich Frech, Global Vice President Business Unit Collagen Peptides, Health & Nutrition, Medical y al Dr. Alexander Raab, Global Vice President Business Unit Gelatine. Como adelanto al respecto podemos decirles que: la comprobación rigurosa es un componente principal.

Más sobre este tema en la entrevista. El nuevo producto NOVOTEC® CL800 es un excelente ejemplo de la innovación GELITA. Las proteínas funcionales en NOVOTEC® CL 800 sustituyen los aceites minerales en los lubricantes de refrigeración, haciéndolos mas duraderos, eficaces y menos perjudiciales para la salud.

La demanda de alimentos para animales está aumentando – así como el deseo de los dueños de hacer todo lo posible para la salud de sus queridas mascotas. GELITA ha reconocido esta tendencia y en consecuencia ha desarrollado un nuevo producto para perros: PETAGILE®. Los péptidos de colágeno bioactivos® ayudan a contrarrestar la artritis degenerativa de las articulaciones, así como también proporcionan significativamente un alivio de los síntomas.

Otros ejemplos de las innovaciones GELITA: El boletín uptodate ya está disponible online, bajo www.gelita-online.com, con todos los artículos en Inglés, alemán, portugués y español – con más imágenes y videos adicionales. De esta forma usted podrá, en el futuro, acceder a los artículos anteriores.

¡Le deseamos una buena lectura!

Michael Teppner,

Vicepresidente Global de Marketing y Comunicación
GELITA AG

Innovaciones Técnicas
Proteínas NOVOTEC® CL 800



Compromiso social

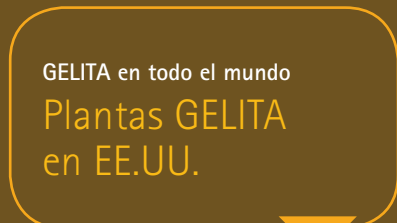
El Trail
Maratón GELITA

[8]



Entrevista

"¿Por qué nos centramos
en la innovación?
¡Porque queremos crecer!"



GELITA en todo el mundo
Plantas GELITA
en EE.UU.



Nuevo producto

PETAGILE® para
el mejor amigo del
hombre



Applications

¡Obras de Arte!

Gelatina balística de GELITA
en la fundición artística

Pistón trabajado con NOVOTEC® CL800.

Innovaciones técnicas

Excelentes proteínas

NOVOTEC® CL800 no es sólo un producto con propiedades que lo hacen ideal como lubricante refrigerador, sino que también es uno de los mejores ejemplos de la cultura innovadora de GELITA.

■ ¿Por dónde empezar? Tal vez en las empresas de transformación de metales que deseen utilizar, lubricantes de refrigeración sostenibles y saludables? Con los investigadores GELITA que han reconocido las todopoderosas habilidades de ciertas proteínas funcionales? O en los talleres GELITA donde ingenieros altamente ambiciosos ayudaron a desarrollar formulaciones de lubricantes de refrigeración basado en NOVOTEC® CL800? "NOVOTEC® CL800 se presenta excepcionalmente bien en su utilización con lubricantes refrigerantes", explica el Dr. Matthias Reihmann, Manager Photo/Technical Applications and Sales en GELITA. "Y también es un muy buen ejemplo de la vivacidad de los valores de nuestra empresa".

El patentado NOVOTEC® CL800 está diseñado para sustituir en lubricantes refrigerantes a los componentes que contienen aceites minerales, los cuales no han demostrado ser tan duraderos como se desea. Sólo en Alemania, el consumo de concentrados lubricantes refrigerantes miscibles en agua es de alrededor de 70.000 toneladas por año. Su tratamiento y eliminación son correspondientemente costosos. Además, cuando se trabaja con este tipo de lubricantes convencionales basados en aceite mineral, se crea una especie de niebla aceitosa a la

que los trabajadores están expuestos y que es muy perjudicial para la salud. Como el metal tiende a calentarse durante el proceso, se utiliza el agua para que se enfríe. Sin embargo, también se requiere un lubricante – aceite. La desventaja: dicha combinación es realmente contraproducente ya que la película de aceite formada impide en realidad el enfriamiento adecuado.

Bien frío y limpio

GELITA, en cooperación con una renombrada firma suministradora de automóviles y la escuela de formación profesional TFS Eberbach en Alemania, desarrolló proteínas funcionales que sustituyen el aceite mineral en los lubricantes de refrigeración: NOVOTEC® CL800. De esta manera, también cumple varias funciones, por ejemplo, no sólo es un producto duradero y totalmente inofensivo para la salud, sino que también mejora el proceso de enfriamiento de manera significativa. "Nuestras proteínas interactúan de manera excelente con las superficies de metal", explicó el Dr. Reihmann. "De esta manera, no se requiere de aceite para su lubricación y sólo se genera un poco de calor". Un beneficio adicional es que las piezas de metal que se están procesando permanecen limpias y no necesitan ser sometidas a un costoso tratamiento posterior para eliminar los residuos.

Practicamente en la presentación de NOVOTEC® CL800, GELITA puede remitirse al "proof of concept" en la propia casa, con sus propias formulaciones de lubricante refrigerante desarrolladas en talleres propios. Sugerencias de mejora fueron proporcionadas por los talleres GELITA en Eberbach, Minden y Memmingen. Con la ayuda de Gestión de Materiales de GELITA, los datos recopilados se utilizan para definir los requisitos y especificaciones de NOVOTEC® CL800. En la actualidad, un número de fabricantes de lubricantes de refrigeración están probando NOVOTEC® CL800 en sus productos – en estrecha colaboración con los expertos de GELITA.

Volker Sigmund, Jefe de Mantenimiento en Eberbach, está satisfecho "Las principales ventajas son evidentes: NOVOTEC® CL800 posee un olor neutro, es biodegradable, no forma una película molesta de aceite en la superficie de la pieza que se está procesando y proporciona el mismo rendimiento de refrigeración. Una solución verdaderamente limpia".

INFORMACIÓN ADICIONAL:

Dr. Matthias Reihmann

Teléfono: +49 (0) 6271 84-2538

matthias.reihmann@gelita.com

"La innovación es el tema central de nuestra empresa".

Desde 2010, GELITA se ha centrado más que nunca en el tema de la innovación. El Sr. Hans-Ulrich Frech y el Dr. Alexander Raab explican cómo fomentan la creatividad, qué papel juegan los espaguetis y cómo pueden beneficiarse los clientes de la nueva cultura de la innovación de GELITA.

Sr. Frech, Dr. Raab, ¿qué importancia tiene la innovación en GELITA?

Dr. Raab: Muy importante. La innovación significa la creatividad, la vitalidad y la voluntad de cambiar. Sin embargo, también significa vivir con algún grado de riesgo e incertidumbre. Sólo el trabajo duro y la disciplina pueden hacer posibles el éxito. Por estas razones, es prácticamente una necesidad para GELITA que la innovación sea parte de su cultura.

Frech: El tema de la innovación está presente en toda nuestra planificación de la empresa, en nuestra visión y nuestros valores. Una de las razones de nuestra encuesta a los empleados a principios de 2012 fue para confirmar esto.

¿Qué resultados surgieron de la encuesta?

Dr. Raab: La innovación no solo es vista como una gran oportunidad para la empresa, sino también para los miembros individuales – por lo cual es una muy buena base para el desarrollo de una cultura de innovación. Sin embargo, nos hicieron saber que el término innovación tiene que ser definido con mayor precisión.

¿De qué manera se abarcó esta definición?

Dr. Raab: Nuestro objetivo es establecer una cultura de innovación en todo el mundo dentro de GELITA en una forma sostenible. Todos los procesos y las definiciones deben ayudar a las personas a lograr este objetivo. En términos concretos, esto significa: un tema específico se convierte en parte de la cultura si a todos

los involucrados se les permite participar. Esto a su vez significa que incluso la más pequeña de las ideas debe ser objeto de evaluación.

"Sólo aquellos que pueden pensar globalmente y que están abiertos a nuevas ideas pueden desarrollarse".

¿Cómo se diferencia una mejora de una innovación?

Dr. Raab: Este es de hecho un gran desafío, porque ambas pueden crear valores significativos. Por eso GELITA decidió promover tanto la gestión de ideas como la gestión de la innovación. En ambos casos, se comienza con una idea: si esta idea tiene el potencial para un nuevo producto, una nueva aplicación, un nuevo proceso o un nuevo mercado, se convierte en una innovación. En cuanto al proceso, sin embargo, no nos referimos solamente al proceso de fabricación, sino que también incluye otras áreas como la administración y las finanzas e incluso nuevos modelos de negocio. Todos tienen el mismo objetivo en común: deben contribuir a los beneficios.

¿Cuáles fueron los primeros pasos en la construcción de una cultura de la innovación GELITA?

Frech: Empezamos con la gestión de la innovación: en primer lugar, hemos esta-

blecido todos los proyectos de innovación disponibles dentro de la empresa en uno de los llamados proceso Stage-Gate, así pudimos demostrar a nuestros empleados que teníamos las estructuras necesarias para la aplicación de las ideas. Esto crea confianza en la aplicación práctica de la cultura de la innovación GELITA.

"GELITA debe poseer una cultura de innovación duradera".

¿Qué cambios estructurales se realizaron dentro de la empresa?

Dr. Raab: Nuestros empleados no solo deben estar involucrados con los procesos de innovación, sino que más con el contenido. Nuestros llamados Champions de la Innovación, personas formadas en el proceso de innovación, apoyan a los líderes de proyecto y cooperan estrechamente con los Navegantes de Ideas. Su trabajo consiste en generar la producción de ideas, evaluarlas y asignarlas ya sea para la mejora o la innovación. Si se cumplen los criterios de innovación, se inicia el proceso Stage-Gate. Dentro de este marco formal, evalúa la Gate Decision Board, a la que pertenece nuestro CEO Dr. Konert, el proyecto presentado por el Líder del Proyecto.

Frech: Esto muestra claramente cuán intensamente GELITA apoya a sus empleados. Con el fin de comprobar el valor



Hans-Ulrich Frech,

Global Vice President Business Unit Collagen Peptides, Health & Nutrition, Medical trabaja en GELITA desde hace cuatro años. Antes había trabajado 18 años con el Grupo Südzucker.

Dr. Alexander Raab,

Global Vice President Business Unit Gelatine, se unió a GELITA como químico en 1993. Después de haber ocupado diversos cargos en la fotografía y las ventas, se hizo responsable del sector de negocios de la gelatina en 2010.

El Sr. Frech y el Dr. Raab dirigen conjuntamente el sector Research and Business Development.

de una innovación, hemos creado los llamados cinco puntos de oro:

- ¿Qué tan atractiva es la innovación para el mercado o, en otras palabras, ¿por qué debe comprar el cliente?
- ¿Cómo afecta a nuestra competitividad?
- ¿Qué pasa con el aspecto comercial, es decir, puede GELITA ganar dinero con ella?
- ¿Cómo es con la factibilidad?
- ¿Qué hay de los aspectos legales (por ejemplo, patentes) y los requisitos reglamentarios (por ejemplo, la importación)?

Si una innovación cumple todos estos criterios, se puede implementar. Los cinco puntos de oro también tienen otra ventaja: criterios transparentes y comprensibles, de este modo se puede evitar la decepción y la frustración, porque la competencia entre las ideas y proyectos permanece dentro del marco de los procesos Stage-Gate.

Dr. Raab: El proceso de innovación es sin duda un cambio decisivo pero muy bueno. Todo el mundo ha podido aprender mucho y esto va a continuar. ¡Todo el mundo es un ganador! El proceso fortalece el pensamiento de la empresa, la cooperación interdisciplinaria, la comprensión mutua y la transparencia en todas nuestras relaciones. Es la experiencia especial dentro de un proyecto la que demuestra que el éxito siempre está basado en la buena cooperación de muchos, ya sea local o global.

"¿Por qué nos centramos en la innovación? Porque queremos crecer!"

GELITA es una compañía internacional. ¿Cómo se ha logrado establecer esta cultura de la innovación en las distintas regiones?

Dr. Raab: El marco de gestión de la innovación y la gestión de ideas fue desarrollado por un equipo internacional del proyecto y aprobado por la Administración. Tan pronto como se aprobó, se inició la comunicación. En amplios Road-Shows, con la participación activa de los empleados fueron discutidos en detalle los objetivos de la cultura de innovación. Esta fue una actuación considerable de los líderes de proyecto Heinrich Schmidt y el Dr. Stefan Hausmanns con su equipo.

De esta forma colocaron la primera piedra. Sin embargo, sólo existirá una real cultura de la innovación si se vive de forma sostenible a nivel mundial.

¿Cómo promover la creatividad?

Frecht: GELITA basa su éxito en la gestión de la innovación. Organizamos jornadas de innovación involucramos a los empleados de todo el mundo y les enseñamos técnicas de creatividad. Por ejemplo, todos pueden participar de nuestros "Crazy almuerzos". Aquí, el objetivo es, por ejemplo, construir una torre de espaguetis. De acuerdo con el lema "Thinking outside the box", buscamos nuevas soluciones en forma de juegos.

Dr. Raab: La creatividad no puede ser prescrita – sólo podemos contribuir al desarrollo de un entorno en el que la creatividad pueda florecer. Con el G-Lounge, por ejemplo, se puede crear una posibilidad para que las personas se den cita en un entorno en el que puedan cooperar y (con suerte) sentirse bien. Creemos que estos son requisitos importantes para la promoción de la creatividad y la cooperación. Estoy convencido de que a la gente le gusta resolver problemas de forma activa en lugar de esperar pasivamente una solución.

¿Cuáles son los objetivos del programa de innovación?

Dr. Raab: El diez por ciento de nuestros beneficios debe ser el resultado de innovaciones que no tienen más de cuatro años – sin duda un objetivo ambicioso, especialmente porque que se debe lograr en forma sostenible.

¿Está ahora GELITA invirtiendo más en innovación?

Dr. Raab: Hemos incrementado nuestra inversión continua en investigación y desarrollo en los últimos años. Seguramente hay ramas de la industria que gastan más, sin embargo, dentro de nuestra industria de la gelatina/colágeno estamos entre los líderes. Pero el dinero no es suficiente, sino que debe gastarse de manera eficiente y eficaz. Entonces tenemos que ser capaces de convencer a la dirección de la empresa para que invierta en base a los proyectos que desarrollamos.

¿Cómo se benefician nuestros clientes del nuevo enfoque en la innovación?

Frecht: Este es un buen ejemplo: nuestros

clientes pueden utilizar nuestros estudios clínicos más recientes para promover las ventajas nutricionales y fisiológicas de nuestros péptidos de colágeno como FORTIGEL®, VERISOL® o PEPTIPLUS® en sus mercados y por lo tanto obtener nuevos clientes.

Dr. Raab: Buenas innovaciones son siempre el resultado de buenas competencias. Esto exige centrarse en temas básicos y los grupos de proyectos con el objetivo de utilizar este conocimiento en una base global. También aquí un ejemplo: RXL gelatina, que controla la disolución y por lo tanto la estabilidad de una cápsula de gelatina, se creó originalmente para dar una solución a un problema específico del cliente. Empezó en América del Sur y ahora clientes de EE.UU. y Europa están disfrutando ya de las ventajas de este tipo de gelatina. Para 2014, tenemos previsto su lanzamiento en Australia y China. Con estas experiencias estamos en la posición de optimizar aún más nuestros procesos de producción y de ampliar nuestra cartera de productos. Un efecto muy agradable que se ha generado es el intercambio interdisciplinario. De esta manera, no sólo se benefician los proyectos farmacéuticos, sino también otras aplicaciones y se genera un efecto multiplicador mucho mayor.

Frecht: El potencial de la gelatina, de los péptidos de colágeno y de las proteínas no está aún del todo agotado. Para nuestros clientes, es bueno saber que tienen un socio en GELITA que continuará proporcionándoles innovaciones en los próximos años.





El Sr. Hans-Ulrich Frech
y el Dr. Alexander Raab
en la entrevista en
Eberbach.



Innovaciones muy codiciadas

Los visitantes de la Food Ingredients Europe (FIE) en Frankfurt no podían creer lo que veían. GELITA servía a sus clientes hot dogs muy especiales con una salsa que se rallaba sobre las salchichas. Sin embargo, esa no fue la única sorpresa en el stand GELITA.

Los hot dogs fueron la gran atracción en la feria, se sirvieron más de 500 bocados exquisitos en el stand GELITA. Las salsas sólidas especiales produjeron el efecto "Wow!". Estaban hechas de Ketchup y mostaza gelificados que una vez rallados en los hot dogs empezaban a derretirse, para deleite de los clientes. Sin embargo, este tentador bocado contenía soluciones más innovadoras: las salchichas utilizadas contenían la proteína de colágeno PARGEL®, lo que reduce el contenido de grasa en un 30% sin afectar la textura o el sabor. Y el panecillo servido con ellas estaba enriquecido con un 20% de la proteína PEPTIPLUS®.

Las Fortified Gums también despertaron gran interés. Estas sanas gomas de frutas bajas en azúcar basadas en conceptos especiales de gelatina GELITA® contienen ingredientes funcionales como vitaminas, fibras vegetales y, para una apariencia brillante, el péptido de colágeno VERISOL®. De especial interés fue la variante para unos dientes sanos con un contenido reducido de azúcar y el pH adecuado. Con conceptos como estos, GELITA está actuando de una manera anticipada y proactiva a la vista de un reglamento actualmente muy discutido por la UE. De acuerdo a éste, por ejemplo, productos de confitería con un mayor contenido de vitaminas no serán aprobados si contienen demasiado azúcar.

Una nueva bebida con gas desarrollada por GELITA y la compañía de ingredientes de bebidas Döhler generó gran interés. La bebida que contiene péptidos de colágeno fue enriquecida por primera vez con agua carbonatada. Los visitantes de ambos puestos de la compañía pudieron probar la bebida refrescante.





¡Lo consiguió!
Marco Sturm
cruzó triunfante
la meta



40.000 pasos hasta la línea de meta

El 27 de octubre, unos 2.200 participantes se encontraron en la línea de salida de la primera GELITA Trail Maratón en Heidelberg. Les esperaban largas y empinadas subidas, un terreno muy difícil, pero también vistas realmente impresionantes. Los espectadores también estuvieron activos durante la espectacular carrera.



"Magnífico, más alto, más fuerte aún", este fue el lema de la Trail Maratón patrocinada por GELITA. La carrera fue de hecho un verdadero desafío, no sólo tenía la distancia de una maratón clásica, sino que en general, había que dominar unos 1.500 metros de altura. Empezó por la mañana, en la plaza de la Universidad en el centro de Heidelberg. Los corredores primero tuvieron que correr a través del casco antiguo y luego bosque arriba hacia la colina "Königstuhl" al otro lado del río Neckar. En el camino, los corredores gozaron de unas vistas espectaculares de la ciudad y de su famoso castillo – ¡aunque puede ser que no todos tuvieron tiempo para disfrutar de esto!

También participaron los empleados GELITA

Entre los participantes se encontraban 33 empleados GELITA. Ellos habían venido de todas partes del mundo – por ejemplo, Brasil, EE.UU. y Australia. Toni Wise de Australia tuvo el viaje más largo: viajó 16.000 kilómetros para correr los 42,195 kilómetros de la carrera. Otros empleados GELITA, 35 en total, hicieron también un

gran trabajo ayudando a la distribución de bebidas a los corredores.

GELITA decidió patrocinar el evento, porque la salud y la movilidad son temas muy importantes para la compañía.

GELITA también sabe lo que los atletas necesitan para mantenerse en forma, por eso produce péptidos de colágeno para la protección de las articulaciones y los huesos. Además FORTIGEL® promueve el crecimiento del cartílago de la articulación y contrarresta el desgaste de las articulaciones provocado por el estrés mecánico.

Moldeando ositos de goma

No sólo la Trail Maratón hizo disfrutar a los espectadores el domingo de octubre. En la Plaza de la Universidad, los visitantes disfrutaron de entretenimientos durante la carrera. En la carpa, pudieron producir ositos de goma y jalea. El personal GELITA estuvo allí para ayudar a obtener la consistencia idónea de gelatina en las mezclas. ¡Por supuesto, todos pudieron degustar las muestras y las delicias ya preparadas!

Bonita sorpresa

GELITA también tenía una sorpresa para los fans de la belleza: Ellos pudieron adquirir la innovación de belleza QYRA® con un descuento favorable. Care Collagen QYRA®, a base del péptido colágeno altamente concentrado GELITA VERISOL®, estimula las células de la piel de una manera completamente natural para producir colágeno. QYRA® mejora así claramente la flexibilidad de la piel, y

brinda una apariencia firme y saludable. Estudios clínicos han demostrado la eficacia de este producto cosmético.

De todo para los aficionados a las carreras

En la Trail Maratón, poco después del mediodía, Marco Sturm cruzó la línea de meta como vencedor. Su tiempo fue de 3:01:15 horas. Quedó claro en los rostros de los primeros clasificados que la carrera había sido un desafío. Zapatos llenos de barro y camisas húmedas con lodo mostraron lo difíciles que habían sido las condiciones – pero posteriormente, las sonrisas felices fueron una prueba del éxito del evento. Marco Sturm comentó: "Una carrera muy interesante y aventurera – tenía todo lo que un corredor puede desear". Y el Dr. Christian Herbert, de la empresa organizadora m3 GmbH resumió: "Estamos muy satisfechos con los resultados de la GELITA Trail Maratón Heidelberg y realmente muy aliviados de que todo haya ido bien con este estreno. Los corredores estuvieron muy entusiasmados con todo el evento – el cual es único en Alemania y tiene mucho potencial".





Aplicaciones
variadas:
Gelatina balística
de GELITA

Obras de Arte con gelatina

En el taller de fundición de arte de Thomas Ihles, la precisión es primordial. Cada contorno, doblaje o curvatura debe ajustarse estrictamente a la especificación del artista. En la fuente de bronce "Die Tanzende" diseñada por el escultor de Dresde Vincent Wanitschke para la ciudad de Görlitz, consiguió Ihle el resultado deseado mediante el uso de la gelatina GELITA.

En el taller de arte de Thomas Ihles, en Dresde, las cosas tienden a calentarse: 1.200°C tiene el bronce listo para ser vertido en el molde. Antes, sin embargo, se realizan unas fases de trabajo que sólo presenciándola hace entrar en sudor, por ejemplo, el transporte de los moldes de yeso desde el atelier hasta la fundición. "Algunos objetos que tenemos para el proceso son tan grandes que no pueden pasar a través de puertas, entonces sólo nos queda desarmarlos", dice Thomas Ihle. El transporte de este tipo de piezas es también una maniobra delicada ya que son muy frágiles. Antes de empezar a separar las obras en partes y etiquetarlas claramente Thomas y su personal – dos aprendices y tres oficiales – fotografían todo para el registro.



GELITA produce tres tipos de gelatina balística. Aparte del tipo descrito aquí para el moldeado de arte, hay tipos para tomas de alta velocidad y para la simulación de tejidos humanos en pruebas médicas (ver uptodate #27).

Gelatina: favorita para piezas únicas

El trabajo de vaciado se realiza en el taller de fundición. "Normalmente usamos caucho de silicona para la fundición ya que usamos el molde varias veces", explica el maestro cincelador y artista. Sin embargo, la gelatina tiene una gran ventaja, a pesar de que el molde no puede ser reutilizado, la gelatina puede ser aplicada en capas más gruesas que el caucho de silicona y es mucho más firme en el molde. "Esto significa que el elemento que se está procesando es más preciso", dice Thomas. Para piezas únicas como "Die Tanzende", la gelatina, por tanto, es el material de elección".

"En primer lugar, producimos un molde de yeso; entonces colocamos el modelo a ser procesado en éste con distanciadores. Una gelatina líquida, ahora calentada alrededor de 70°C, se vierte en el molde a través de los agujeros. La gelatina debe ser capaz de

soportar altas temperaturas y debe mantenerse firme. La gelatina balística de GELITA es ideal para este propósito", dice Thomas, que comenzó su negocio en 1991 y ahora realiza fundiciones de arte y esculturas para artistas, ciudades y coleccionistas privados.

Un toque muy fino con el pincel es absolutamente esencial

Una vez que la gelatina se ha endurecido, se encera el molde negativo con un pincel. Esto suena bastante simple, sin embargo, no lo es. Thomas explica: "El arte en el proceso es la aplicación de la cera sin disolver la gelatina – algo muy difícil ya que los puntos de fusión de los dos materiales se encuentran muy cerca. Pincelamos capas muy finas de cera y las enfriamos lo más rápidamente posible abanicándola. Repetimos el proceso hasta que la cera alcance 6 mm de espesor. Después llenamos el molde compuesto con una mezcla de arcilla refractaria y se retira la capa de gelatina, dejando un núcleo cubierto en cera, que está revestido y será vertido por fuera. En este proceso la cera se derrite y fluye hacia afuera. Ahora se procede a llenar el molde con el bronce derretido a 1.200°C".

Se concluye con el trabajo fino. "Ahora limamos y alisamos la escultura o aplicamos pulimento", dice Thomas. Se necesitaron cuatro meses para terminar "Die Tanzende". El artista, sin embargo, ya no pudo verlo porque él murió poco después de terminar su trabajo. En septiembre de 2012, la fuente fue inaugurada en Görlitz.

MÁS INFORMACIÓN:

Dr. Christoph Simon
Teléfono: +49 (0) 62 71 84-2535
christoph.simon@gelita.com



Articulaciones saludables, perros felices

PETAGILE® de GELITA mantiene a los perros móviles en la vejez



Más del 20% de todos los perros mayores de un año sufren de artritis. Con los péptidos de colágeno bioactivos® PETAGILE®, esta enfermedad articular dolorosa se puede prevenir óptimamente.

■ Casi todas las personas que tienen un perro se enfrentan en algún momento con el hecho de que su perro está sufriendo de artritis. Esta enfermedad progresiva es una de las cinco más comunes que afectan a los perros. Hay graves consecuencias: el dolor constante aminora la movilidad y tiene también un efecto psicológico. En un esfuerzo para proteger sus articulaciones y ahorrarse el dolor, los perros tienden a moverse de manera diferente, pero al hacerlo sobrecargan sus músculos. Los resultados son endurecimiento muscular, acortamiento – y esto causa dolor también. Todo esto vuelve a los perros depresivos, irritables y ansiosos.

El veterinario tiende a prescribir analgésicos y medicamentos antiinflamatorios, sin embargo, todos éstos tienen efectos secundarios. Como la artritis en los perros no se presenta relacionada con la edad sino como una enfermedad degenerativa de la raza, por lo general, es especialmente importante comenzar con la prevención en una etapa temprana para mantener el metabolismo articular y la buena circulación. Solamente de esta manera se puede evitar la degeneración del cartílago articular.

Es aquí donde PETAGILE® entra en acción: los péptidos de colágeno bioactivos® han sido comprobados para estimular los pro-

cesos metabólicos en el cartílago de las articulaciones, por lo tanto, mantienen las articulaciones afectadas totalmente funcionales – y libre de efectos secundarios. Incluso una vez que la enfermedad ha comenzado, PETAGILE® puede aportar una mejora significativa. Esto ha sido demostrado en numerosos estudios científicos. En uno de los primeros realizado en 26 perros de raza pastor alemán, se pudo evitar una propagación de la artritis en todos los perros. En el 70%, se pudieron reducir las enfermedades secundarias y aumentó la movilidad significativamente. Otro estudio con más de 30 perros demostró una mejoría significativa en ellos, a través de un tratamiento de 12 semanas con



Para la movilidad en todas las etapas de la vida



Sólo hay que añadirlo a la comida de la mascota



Contiene ingredientes saludables

una dosis oral diaria de 2,5 g de PETAGILE®. Por su excelente solubilidad, facilidad de uso y estar libre de grasa, purinas, colesterol, colorantes ni aromas sintéticos, PETAGILE® es casi el ingrediente perfecto para la comida para perros, y hace que los perros sean felices.

MÁS INFORMACIÓN:

Martin Walter

Teléfono: +49 (0) 62 71 84-2147

martin.walter@gelita.com

Nuevas oportunidades de mercado gracias al Certificado EDQM

La planta GELITA en Cangnan, China, ha recibido el Certificado EDQM por su gelatina de res abriendo así nuevas oportunidades en el mercado europeo para las compañías farmacéuticas chinas: el certificado es un requisito previo para el registro de productos en Europa.

uptodate ahora online

A partir de ahora puede usted acceder a uptodate en Internet. Todos los artículos de la revista de la empresa aparecerán en Inglés, alemán, portugués y español.

Basta con hacer clic en www.gelita-online.com para ver ésta y la edición anterior de uptodate.

GELITA presenta PETAGILE® en Las Vegas

Del 12 al 16 de noviembre tuvo lugar en Las Vegas la feria Supply Side West (SSW), la más importante del mundo en ingredientes de alimentos saludables e innovadores.

Como resultado de la creciente demanda de alimentos para mascotas – casi un tercio de todos los expositores presentaron productos para este mercado – GELITA utilizó la oportunidad para lanzar PETAGILE® en el mercado de EE.UU.. Como ingredientes de alimentos

para perros, los péptidos de colágenos bioactivos® ayudan a prevenir enfermedades dolorosas de las articulaciones. Además, GELITA presentó sus innovaciones de belleza VERISOL®, GELITA® RXL y gelatina GELITA® para cápsulas y gominolas con ingredientes funcionales. Los visitantes interesados en estos productos pudieron asistir a una sesión de "Edu-entretenimiento", con información adicional. Aquí, los asistentes pudieron informarse sobre los productos, mientras jugaban.



GELITA – en todo el mundo

EE.UU.

Retrato de las Plantas

¿Hay algo que aún no se ha dicho y escrito acerca de los EE.UU.? Acerca de este país y sus oportunidades ilimitadas se ha informado más que cualquier otro país en el mundo. Y aún así, con todo lo que se ha dicho, seguirá siendo sólo una pequeña porción de lo que es, tan abrumadoramente rico en historia. En 1492 Cristóbal Colón "descubrió" el continente americano, (aunque, toda su vida creyó que había conquistado la costa este de Asia) de hecho, la historia muestra que los descubridores reales habían venido de Asia hacía unos 12.000 años antes, utilizando la ruta terrestre que existía en ese momento. La designación de "América" fue utilizada por primera vez en 1507 por un cartógrafo alemán que llamó a este nuevo mundo "América" por su colega italiano Amerigo Vespucci. En la actualidad, EE.UU. es el tercer país más grande en el mundo. Se extiende a lo largo de cuatro husos horarios, pero no tiene lengua oficial. Desde 1790, se ha llevado a cabo un censo cada diez años, en el último censo se registraron 382 lenguas, 169 de las cuales son indio americanas. El producto interno bruto de los EE.UU. fue en 2012 de 15,66 billones de dólares. El 78% fue generado por el sector de servicios y sólo 1,25% por la agricultura. Esto es un poco difícil de creer para cualquier persona que viaja a través de Iowa – donde se encuentra en Sioux City, una de las dos plantas de GELITA y la sede de GELITA EE.UU. – porque allí no se ve más que campos de maíz que se extienden hasta el lejano horizonte.

En los EE.UU. el nombre Knox fue sinónimo de gelatina durante mucho tiempo: Charles Knox introdujo la gelatina granulada en el mercado en 1890. Y como él fue también un pionero en la comercialización, promovía sus productos anunciando en camiones con estandartes promocionales que viajaban por el país y en globos de aire caliente. Cuando murió en 1908, Knox se había convertido en el mayor fabricante de gelatina de sabor neutro. Una parte de Kind & Knox fue adquirida por GELITA a principios de la década de 1990. Como puede verse, las raíces a las que GELITA se arraiga para seguir creciendo son muy fuertes.

Calumet City, IL

Sergeant Bluff, IA

GELITA EE.UU. Inc. Sioux City
(Sergeant Bluff, Iowa)

GELITA EE.UU. Inc. Chicago
(Calumet City, Illinois)





Visto por todas partes: "Estrellas y barras". 13 barras y 50 estrellas.

La popularidad del "Soccer" aumenta lentamente, en relación con el deporte nacional American Football.

Granjas gigantescas, campos interminables: Agricultura en el medio oeste.



GELITA EE.UU. Inc. Chicago (Calumet City, Illinois)

Especialista en la fabricación de gelatina de corteza de cerdo de calidad americana para alimentos, productos farmacéuticos y para aplicaciones técnicas especiales. La planta está situada cerca de sus principales proveedores de materias primas.

Empleados (excluyendo administración): 57

Superficie: 38.100 metros cuadrados.

Historia: Desde 1907 se ha producido gelatina en la planta de Calumet City. Hasta 2003 bajo el nombre de DYNAGEL. La planta actual existe desde 1981.

GELITA EE.UU. Inc. Sioux City (Sergeant Bluff, Iowa)

Esta es la mayor planta de producción de gelatina en el mundo. Es muy conocida por la constante alta calidad de sus productos que se pueden utilizar en numerosas aplicaciones. La gelatina se produce de la corteza de cerdo y los huesos de res. La administración principal de GELITA EE.UU. también se encuentra aquí.

Empleados (planta): 184

Personal administrativo: 64

Superficie: 136,55 metros cuadrados.

Historia: Desde 1965, se produce gelatina en Sergeant Bluff, la planta fue ampliada en 1978 y de nuevo en 1997. En 1992, GELITA AG adquirió la planta que hasta entonces había pertenecido al fabricante americano Kind & Knox. Gelatina continuó produciendo bajo el nombre Knox hasta 2003. En 1995, la planta recibió el certificado según la norma ISO 9001.

CITAS FERIALES:

Visite GELITA y experimente productos innovadores adaptados a las tendencias del mañana. En 2014 estaremos presentes en las siguientes ferias:

Engredea Anaheim	07. – 09. Marzo 2014
FIC Shanghai	25. – 27. Marzo 2014
Vitafoods SA Sao Paulo	08. – 09. Abril 2014
Vitafoods EU Genf	06. – 08. Mayo 2014
IFT New Orleans	22. – 24. Junio 2014
Foodpro Melbourne	22. – 25. Junio 2014
HNC Shanghai	26. – 28. Junio 2014
FISA Sao Paulo	05. – 07. Agosto 2014
SSW Las Vegas	08. – 09. Octubre 2014
HIE Amsterdam	02. – 04. Diciembre 2014

Impresión

uptodate es una información del Grupo GELITA

Editor:
GELITA AG
Uferstr. 7
69412 Eberbach
Alemania
www.gelita.com

Redacción:
V.i.S.d.P: Stephan Ruhm,
Marketing y Comunicación
stephan.ruhm@gelita.com
Michael Teppner,
Vicepresidente de Marketing
y Comunicación
michael.teppner@gelita.com
Tel.: +49(0)62 71 84-2190
Fax: +49(0)62 71 84-2718

Concepto, texto y diseño:
srg werbeagentur ag,
Mannheim

Impresión:
Metzgerdruck, Obrigheim

Traducción al español:
Milagros Cárdenas-Keller



¿Son nuevos para usted? Entonces descárguelos ahora cómodamente bajo www.gelita.com

GELITA AG
Uferstr. 7
69412 Eberbach
Alemania

www.gelita.com

GELITA
Improving Quality of Life