

GELITA

UPTO DATE

La revista para los clientes de GELITA

#38

Producto innovación

GELITA® RXL Advanced –
la próxima generación

Más en la página 3

Estimados lectores:

¿Qué hace que una empresa sea punto de referencia en su sector? El hecho de seguir trabajando arduamente, incluso si ya se han alcanzado niveles récord. Por ejemplo: 98,5 por ciento de los suministros mundiales de GELITA – que representan más de 25.000 entregas por año – llegan a tiempo al cliente. Con esto supera GELITA significativamente la entrega promedio de otras empresas industriales.

La gelatina GELITA® RXL aumenta la vida útil de las cápsulas de gelatina porque evita entrecruzamientos indeseables. Ahora viene el siguiente salto innovador:

El nuevo GELITA® RXL Advanced minimiza incluso el llamado efecto Cross-Linking en productos reactivos especiales y abre por lo tanto nuevas posibilidades para los clientes GELITA.

Muchos médicos esperaban ya por este producto: GELITA TUFT-IT®, la primera gelatina fibrilar del mundo. Con GELITA TUFT-IT® los médicos pueden detener el sangrado, de manera simple, flexible y eficiente en el futuro, y por lo tanto brindar a sus pacientes una mejor atención.

En particular, nos llena de mucha satisfacción el hecho de haber ganado dos prestigiosos premios. Por un lado, por una excelente gestión de la marca y, en segundo lugar, por el nuevo vídeo de nuestra imagen. Esperamos que disfrute de la lectura de uptodate. ¡Estén atentos!



La redacción de uptodate habló con Thomas Muthny, Global VP Material Management/Supply Chain

Michael Teppner,
Global VP de Marketing y Comunicación
GELITA AG

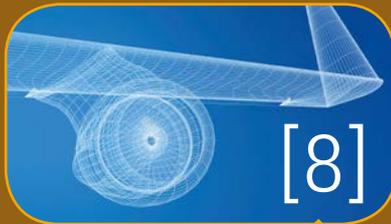
Novedad del producto
SHAPEUP™ presenta una buena figura

Entrevista
"Nuestra fiabilidad de entrega es del 98,5 por ciento en el mundo entero".

GELITA "A nivel mundial"
Así así de goloso es el mundo **[15]**



Innovación del Producto
Nos encontramos en el lado seguro, gracias a la gelatina



Aplicaciones
Vuelo alto con **NOVOTEC®**

NEWS
Doble honor para GELITA

Innovación del producto

GELITA® RXL Advanced – la próxima generación

Como es posible aumentar significativamente la durabilidad de las cápsulas de gelatina, acaba de demostrarlo GELITA con GELITA® RXL. Ahora la compañía da un paso más hacia adelante y presenta GELITA® RXL Advanced para medicamentos particularmente reactivos.

Las cápsulas de gelatina duras y blandas son las formas más populares de venta con receta y sin receta, así como para suplementos dietéticos. Las cápsulas sin sabor se tragan fácilmente y se disuelven bien en el tracto gastrointestinal. Para sustancias en polvo se prefieren las cápsulas duras, las cápsulas blandas son especialmente adecuadas para sustancias líquidas y pastosas. Un punto clave hasta el momento para la industria farmacéutica: la estabilidad a largo plazo.

En determinados materiales de relleno reactivos y condiciones extremas de almacenamiento – por ejemplo, una humedad relativa de 75 por ciento y una temperatura alta de 40° Celsius – pueden producirse enlaces cruzados insolubles en agua en la interfaz entre la cubierta de la cápsula y el producto. Estos Cross Links, abreviado XL pueden retrasar la liberación del fármaco e influir en la durabilidad. Contra estos enormes costos generados por el efecto XL no había habido hasta ahora

ninguna receta. Los intentos de la industria farmacéutica para prevenir con aditivos este proceso no deseado, han gozado hasta el momento de poca aceptación.

Exitosa combinación

El avance GELITA: Ya en 2014, la empresa llevó la tecnología RXL al mercado. El concepto patentado RXL comprende que la distribución del peso molecular de la gelatina se ajuste de forma controlada durante el proceso de producción. GELITA adapta esta combinación de diferentes moléculas de gelatina de forma óptima a las necesidades específicas de los clientes. La tecnología RXL reduce la cantidad de reticulación en gran medida y significativamente mejora la durabilidad y la disolución de las cápsulas. Estas propiedades mejoradas se ensayaron usando un sistema modelo para cápsulas blandas en colaboración con la Universidad de Heidelberg. Todos los productos GELITA® RXL están basados en 100 por ciento de gelatina, no con-

tienen aditivos y pueden ser utilizados para aplicaciones farmacéuticas y alimentarias.

Nuevas oportunidades de mercado para GELITA® RXL Advanced

GELITA no se duerme en sus laureles y no descarta nuevas investigaciones y desarrolla la nueva GELITA® RXL Advanced. Esta innovación incluso minimiza el efecto Cross Linking en medicamentos particularmente reactivos y suplementos dietéticos. Con esto, se expande el rango de aplicación de las cápsulas de gelatina nuevamente – y para la industria farmacéutica se desarrollan nuevas posibilidades y oportunidades de mercado.

PARA MÁS INFORMACIÓN:

Dr. Bettina Stöckle
Teléfono +49 (0) 6271 84-2588
bettina.stoeckle@gelita.com

"Cada uno de nuestros productos está hecho a la medida".



Thomas Muthny

trabaja desde hace 31 años para GELITA. Su formación profesional, la realizó en la Universidad de Educación Cooperativa y en GELITA, especializándose en el sector industrial con enfoque en Marketing y Controlling. Con los años fue ascendiendo en su carrera. Desde hace nueve años, Thomas Muthny es Global VP Material Management/Supply Chain.

Cada 30 segundos, sale un camión cargado con gelatina de una planta GELITA. Thomas Muthny, Global VP Material Management/Supply Chain y su equipo se ocupan que los productos correctos, lleguen a los clientes en el momento adecuado y al lugar correcto en todo el Globus.

■ ¿Señor Muthny, la cadena de valor es un término amplio. ¿Qué comprende su área?

Mi trabajo consiste en controlar de forma interna y externa la compra de la gelatina en forma global. 25 por ciento de nuestro volumen de ventas globales son enviadas en lo que se denomina cantidades Inter-company (entre empresas vinculadas) alrededor del mundo. Así, desde Alemania enviamos productos a los clientes en Asia o Brasil. Desde Estados Unidos sale gelatina hacia América del Sur o viceversa. GELITA realiza más de 25.000 envíos por año. Estamos constantemente ocupados tratando de coordinar y optimizar estos flujos de entrega.

Somos responsables también de la planificación de la producción y de la utilización de la capacidad diaria. GELITA produce el 95 por ciento de sus productos, de acuerdo a los deseos de sus clientes. Sólo en Alemania, tenemos como 4000 especificaciones para los clientes. En principio, cada producto está hecho a la medida.

¿Qué se hace para optimizar la oferta?

Siempre que sea posible, tratamos de cambiar a envíos directos. Un ejemplo: En lugar de enviar la gelatina de Brasil a Alemania para que se almacene aquí antes de ser entregada al cliente en España, el cliente puede adquirirla directamente en GELITA Brasil. Esto reduce el tiempo y los costos, que nos permite ofrecer al cliente la gelatina a un precio más atractivo. También reducimos rutas de transporte, costes de almacenamiento y mejoramos el balance de CO₂. Así se crea una situación de beneficio mutuo y contribuimos a la sostenibilidad. Internamente estamos trabajando constantemente para estandarizar los procesos y optimizar los tiempos de ejecución de los pasos de producción individuales.

¿Cómo han tomado los clientes estas medidas?

Por supuesto, esto significa que nuestros clientes deben planificar tiempos de entrega más largos o que tengan que hacer los pedidos más temprano. Nuestros

clientes son grandes compañías multinacionales en general. Esto no debería ser un problema para ellos. A favor de esto, habla el hecho que el 90 por ciento de los clientes que utilizan el Direct Shipment, se quedan en la empresa.

¿Qué retos ve venir en su área en un futuro próximo?

La naturaleza global aumentará. Es decir, necesitamos más espacio en nuestras rutas de navegación. Por lo tanto, ahora estamos trabajando en nuevas rutas de entrega. Los complejos requisitos regulatorios hacen que este proceso sea muy complejo. La nueva conexión entre México y Australia llevó por ejemplo, nueve meses antes de que las autoridades veterinarias pertinentes se pongan de acuerdo en el certificado sanitario. Sin embargo, esta es

"Abrimos ya rutas de suministro para mañana".

la realidad: Mientras tengamos más rutas de entrega disponibles para nosotros, más rápido podemos compensar la escasez y la sobreproducción en los distintos países.

Los requisitos para las materias primas, por ejemplo con respecto a Halal y Kosher son cada vez más estrictos. Cada vez más personas también quieren saber de dónde proceden las materias primas utilizadas para la producción. Esta trazabilidad, que desde la crisis de la EEB en 2000 ya no es un problema en Europa y los EE.UU., se está exigiendo cada vez más en América del Sur y en Asia Pacífico. Para nosotros esto significa un esfuerzo considerable en toda la cadena de valor.

Su equipo incluye más de 100 empleados en todo el mundo. ¿Qué espera usted de cada individuo?

Que los valores de GELITA sean vividos entre ellos. La actitud y la pasión son características y condiciones muy impor-

tantes porque esto no puede ser enseñado o aprendido. Cada función es dependiente de las otras. También mantenemos internamente siempre una relación cliente-proveedor. Cada individuo contribuye al hecho de que nuestros productos lleguen con la calidad deseada en el momento requerido al cliente. Queremos satisfacer a cada uno de nuestros clientes, incluyendo a los internos.

"Nuestra fiabilidad de entrega es de un 98,5 por ciento".

La responsabilidad es uno de esos valores. ¿Qué significa para usted? Y, ¿qué hacer para fortalecer este valor aún más?

Que tan alta es nuestra responsabilidad, se muestra claramente en la fiabilidad en las entregas, la cual radica en un 98,5 por ciento en todo el mundo. Con esto GELITA se encuentra por encima de la media con relación a las entregas puntuales en el sector industrial. A pesar de estos buenos resultados, solicitamos el constante feedback externo de los clientes, así como también de forma interna de los otros departamentos. Estamos en constante comunicación e intercambiamos opiniones. Siempre hay espacio para mejorar, incluso si sólo son pequeñeces.

¿En todas las culturas, tiene la responsabilidad el mismo valor? ¿Cómo combate las diferencias?

Cada cultura tiene sus propias peculiaridades e interpreta la responsabilidad algo diferente. Sería presuntuoso pretender que nuestra forma de trabajar en Alemania sirva de ejemplo a otros países. Debemos reconocer las diferencias locales y acoplarnos.

¿Qué le gusta de su trabajo en GELITA?

La internacionalidad: Por la mañana me ocupo de Asia, por el mediodía de Europa y por la tarde de América del Norte, América Central y del Sur. Pero sobre todo, nada es habitual. Nunca es aburrido en GELITA.

En el lado seguro – gracias a la gelatina



Desde hace años la gelatina GELITA® se considera un auxiliar versátil e imprescindible en la industria farmacéutica. Mientras MedellaPro® se utiliza en productos médicos innovadores, VacciPro® juega un papel importante en la producción de vacunas para salvar vidas.

■ Cuando en 2009 circulaba la gripe porcina y el virus de la gripe H1N1, fue detectado en más de 200 países según la Organización Mundial de la Salud (OMS), se necesitó actuar rápidamente. En todo el mundo muchas empresas farmacéuticas trabajaron muy duro en una Vacuna – la mayoría confió en VacciPro® GELITA. El péptido de colágeno fue optimado específicamente para la estabilización de vacunas, contribuyendo de este modo a una eficaz vacunación.

Estándar de oro para vacunas

Un bajo potencial alergénico, alta biocompatibilidad y alta afinidad con los tejidos hacen de VacciPro® el estabilizador

de vacunas preferido de las principales compañías farmacéuticas en todo el mundo. GELITA proporciona los péptidos de colágeno según los requisitos de la farmacopea oficial de EE.UU. y Europa. El grado de esterilidad, incluso supera los requisitos que solicita la (Food and Drug Administration de EE.UU. (FDA) para los agentes de implante.

La base para dispositivos médicos innovadores

MedellaPro® encuentra desde hace muchos años una respuesta igualmente positiva como VacciPro® por parte de los fabricantes. Ella utiliza la gelatina médica que corresponde a los requisitos más altos de la farmacopea líder para andamios de

tejido (Scaffolds), implantes de lentes, rellenos óseos así como cubiertas quirúrgicas (Sealants) y compresas y vendas para la curación de heridas. Los pacientes que necesitan un trasplante de tejido, también se benefician de MedellaPro®: Con su extraordinaria biocompatibilidad, alto grado de esterilización, un bajo potencial alergénico y alta afinidad al tejido celular, se puede realizar con el producto, incluso una réplica del tejido humano. Este es la perfecta, alternativa no invasiva para el trasplante a partir del propio tejido. La carga y los riesgos para los pacientes disminuyen de manera significativa y se reducen los costes.

El compromiso de GELITA va mucho más allá de ser un producto de primera calidad. La Compañía trabaja estrechamente en

GELITA aporta novedad al mercado

Muchos médicos han estado esperando por ello, ahora GELITA la ofrece: La primera gelatina fibrilar del mundo para el control de las hemorragias (hemostasis). GELITA TUFT-IT® combina las características positivas de un hemostático a base de gelatina con la facilidad de uso de una estructura vliés.

Con GELITA TUFT-IT® en el futuro, los doctores pueden detener la hemorragia capilar, venosa y la hemorragia arterial menor – incluso las que son difíciles de parar con el método convencional – de forma más fácil, flexible y eficiente. La patentada gelatina fibrilar se adapta idealmente a los tejidos irregulares y también es adecuada para zonas de difícil acceso. GELITA TUFT-IT® se puede aplicar en pequeñas cantidades, o capas delgadas hasta que se logre la hemostasia. Con esto se logra controlar la hemorragia de forma muy eficiente con la cantidad justa del producto.

¿Su utilización? ¡Extremadamente fácil!

Los médicos pueden utilizar los vliés de gelatina directamente al sacarlos de su envase, sin tener que humedecerlos de antemano. Las fibras individuales se adhieren entre sí, por lo que el producto siempre mantiene su forma. Así evita GELITA TUFT-IT® el riesgo de la expansión incontrolada en los bordes de la herida hacia fuera. Dado que la gelatina fibrilar no se pega en la herida, sino que también puede ser reposicionada durante la cirugía – se puede suministrar al paciente de manera óptima.

Los agentes hemostáticos a base de gelatina de GELITA MEDICAL que han demostrado su fiabilidad durante años, son biocompatibles: El cuerpo absorbe el material completamente. Debido a sus características neutras GELITA TUFT-IT® es adecuada para su uso combinado con agentes como la trombina, antibióticos o esteroides. GELITA TUFT-IT® debe ser utilizada especialmente en la cirugía cardiovascular, neuro- y cirugía de la columna, en procedimientos urológicos y ginecológicos y en la cirugía visceral.

**Primera en el mundo:
GELITA TUFT-IT®**

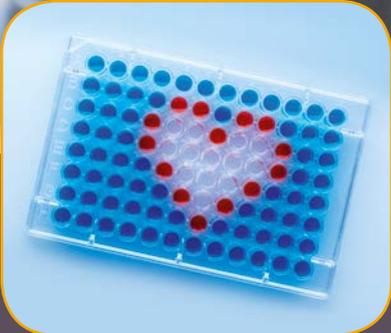
PARA MÁS INFORMACIÓN:
Ralf Schuler
Teléfono +49 (0) 6271 84-2023
ralf.schuler@gelitamaterial.com



Vacunas que salvan vidas



Bajo potencial de alergia



Número mínimo de bacterias

todo el mundo, junto con las autoridades reguladoras – y apoya a sus clientes para obtener las autorizaciones necesarias para sus productos.

PARA MÁS INFORMACIÓN:
Michelle A. Montgomery
GELITA EE.UU.
Teléfono +1 712 943 1649
michelle.montgomery@gelita.com



Material fuerte:
La gelatina de GELITA
en la construcción
de turbinas.

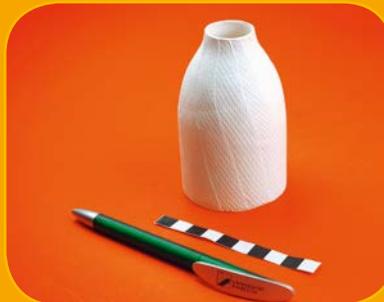
Alto vuelo con NOVOTEC®

¿Cómo pueden hacerse especialmente resistentes al calor y la corrosión los materiales compuestos de fibra de cerámica para las aeronaves? Esta pregunta interesó a Thomas Wamser de la Universidad de Bayreuth y la respuesta le llevó a la gelatina GELITA®.

¿Ironicamente, es la gelatina la que mejora la estabilidad de un material? Al Dr.-Ing. Wamser, Director del grupo de trabajo de Tecnología de Polvos en la Cátedra Materiales Cerámicos, no le resultó extraño. Él y su equipo han desarrollado, en los últimos años, un sofisticado método para producir materiales compuestos de cerámica de óxido en el cual se utiliza la gelatina NOVOTEC® de GELITA. "Las fibras cerámicas de los materiales compuestos están envueltos por una matriz cerámica" explica Wamser y continúa: "La gelatina afecta a la formación de la microestructura cerámica".

Proceso superior – gracias a NOVOTEC®

Durante el proceso, Wamser mezcla NOVOTEC® en la barbotina de cerámica, barbotina (slip) en inglés es el nombre de la mezcla de agua, materia prima cerámica y dispersante. Luego, el tejido de fibra de cerámica es sumergido en la suspensión, superpuesto y laminado. Después de eso el material es liofilizado. En este proceso llamado "freeze casting", los cristales de hielo previenen que la cerámica no pierda su volumen durante el posterior calentamiento a 1200 °C – aquí los expertos hablan de sinterización. Además de esto, la densidad del material aumenta. "Al añadir NOVOTEC® podemos incluso producir exactamente la



Resiste temperaturas extremadamente altas: Una boquilla de quemador a base de materiales compuestos producidos con NOVOTEC®.



Ensayo de choque térmico, un soplete calentado a 1200 °C en agua.

microestructura deseada en la cerámica", explica Wamser. "Esta es la gran ventaja del freeze casting con NOVOTEC® sobre otros métodos".

GELITA apoyó a Wamser y su equipo durante todo el desarrollo. "Los expertos de GELITA adaptaron la gelatina exactamente a nuestras necesidades. De esta forma trabajamos juntos para que la viscosidad de la barbotina no aumente por

la adición de la gelatina", dice Wamser. ¿El resultado? Un material compuesto de cerámica de óxido muy resistente a daños, el cual en caso de grietas más pequeñas o inhomogeneidades no tiende a la rotura frágil, como es el caso de las variantes producidas convencionalmente. "Allí, donde existe un alto riesgo de corrosión, como en el caso de la construcción de turbinas de aviones o en aplicaciones de alta temperatura, puedo imaginarme muy bien este material compuesto con NOVOTEC®", dice Wamser.



Preparación de la barbotina de cerámica en el laboratorio de la Universidad de Bayreuth.

PARA MÁS INFORMACIÓN:

Dr. Matthias Reihmann
Teléfono +49 (0) 6271 84-2538
matthias.reihmann@gelita.com

SHAPEUP™ hace una buena figura

A muchas personas le pasa lo mismo: Están bastante satisfechos con su peso – sin embargo cuando se miran en el espejo no les gusta lo que ven. La razón: La silueta ha cambiado desfavorablemente con el paso de los años, incluso con mínimo o ningún aumento de peso. ¿Cómo puede volver el cuerpo a estar en forma? Pues, nada menos que con un entrenamiento específico y la nueva SHAPEUP™ de GELITA.

Donde en el pasado había una cintura, hoy se observa un cinturón de grasa, y lo que fue una vez un vientre plano se ha convertido en una bola pequeña. ¿Cómo puede ser posible, si la balanza muestra casi el mismo peso de antes? La respuesta está en la relación entre la masa muscular y la grasa.

La mayoría de las personas reduce a lo largo de su vida sus actividades deportivas, lo cual conduce inevitablemente a una disminución de la masa muscular. Los músculos, consumen la mayor parte de la energía en el cuerpo humano, y continúan quemando calorías, incluso cuando se está sentado tranquilamente en el sofá. Al reducirse la masa muscular, la persona usa en consecuencia, menos energía.



Suplementos dietéticos
SHAPEUP™ de GELITA

Así que, si al mismo tiempo no limita su consumo de calorías, – aumentará de peso, pero en masa grasa, la cual no quema energía. Entonces, se inicia un proceso en el cual la masa grasa corporal reemplaza cada vez más a la masa muscular magra. Pero sus clientes no tienen por qué desanimarse por esto, ya que GELITA tiene una solución.

Despertar del sueño a los músculos

La primera buena noticia: Este negativo desarrollo se puede detener e incluso revertir, cuando los músculos son forzados a trabajar de nuevo. Lo bueno de los músculos a saber, es que siguen creciendo hasta una edad avanzada y pueden regenerarse. Un entrenamiento dirigido de resistencia, tales como el entrenamiento con pesas o duro trabajo físico, lleva a la estructura de masa muscular en movimiento. Un poco de ciclismo o un poco de footing no alcanza. Los que no quieren ir al gimnasio pueden entrenar en casa con su peso corporal y una simple banda elástica. Muy importante: Debe ser tres veces a la semana, y se debe realizar por lo menos cinco diferentes ejercicios de fuerza para los músculos más grandes. Óptimo es entre siete y doce repeticiones en 20 a 60 segundos.

Más éxito, gracias a las proteínas

La segunda buena noticia: Aquel que suplementa su comida diaria con proteínas – y esto está científicamente probado – refuerza la formación del músculo en relación con el entrenamiento de fuerza. Aquí entra en juego el nuevo SHAPEUP™. SHAPEUP™ consiste en la proteína colágeno BODYBALANCE™ de GELITA. Esta proteína 100 por ciento pura, se caracteriza por una alta biodisponibilidad: El colágeno es la proteína más abundante del cuerpo humano. Como un elemento básico en los tendones, ligamentos, piel, hueso y el cartilago articular, es también responsable de la elasticidad. El colágeno es la única proteína que no produce alergia, que no contiene leche, proteínas de soja ni otras sustancias alergénicas.

La ciencia lo confirma: SHAPEUP™ es efectivo

La tercera buena noticia: El tamaño de la partícula de BODYBALANCE™ es 100 por ciento compatible con el cuerpo humano. De este modo SHAPEUP™ fomenta la forma-

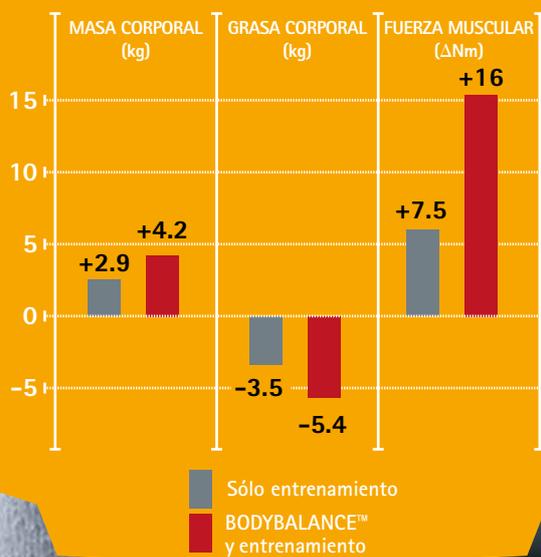
ción del músculo eficazmente. Estudios clínicos* muestran una mejora significativa comparado con la sólo realización del entrenamiento muscular. Sólo 15 gramos SHAPEUP™ todos los días – mezclado en líquidos calientes o fríos, en el yogur o cereales – es suficiente para obtener los resultados del estudio. Los primeros éxitos son visibles después de seis a doce semanas – e inspiran a continuar. BODYBALANCE™ ofrece diversas posibilidades de usos: Usted puede ofrecer los péptidos bioactivos colágenos de GELITA a sus clientes preferidos en bebidas, batidos o barras y apoyar a estos en su deseo de conseguir de manera óptima un cuerpo firme.

**British Journal of Nutrition, Junio 2015*



MÁS INFORMACIÓN EN:
www.formyourbody.com

CAMBIOS POR BODYBALANCE™



Doble honor para G

GELITA tiene todas las razones para estar orgullosa: La Empresa fue galardonada con dos premios: El video promocional de la empresa "You can see" recibió en el World Media Festival el codiciado premio Intermedia-Globo Award en Oro en la categoría Public Relations/Image. Además, por su exitosa gestión de marca GELITA recibió también el premio "German Brand Award" en la categoría "Industry Excellence in Branding".

¡Creativa y técnicamente excelente! Así suena el veredicto de los jueces de la "World Media Festival – Global Competition for Modern Media" sobre la película corporativa GELITA. "You can see" pone en escena de forma muy imaginativa los muchos usos de la gelatina y los péptidos de colágeno. Filmada en blanco y negro, la película destaca los productos en naranja – y con esto abre una nueva perspectiva al mundo. Stephan Ruhm, de GELITA Marketing & Communication, recibió el premio Intermedia-Globe Award en oro, en mayo en la ceremonia oficial de entrega de premios en Hamburgo. La "World Media Festival" es una competición internacional para los medios de comunicación y uno de las principales eventos de la industria.

Y como si esto fuera poco, a mediados de junio, el Concejo de Diseño y el German Brand Institute galardonaron la marca GELITA en la categoría "Industry Excellence in Branding" – ¡Un gran honor! Ya que sólo pueden participar, las empresas nominadas por los exploradores de marca y por el gremio de expertos del German Brand Institute. "Además de excelentes productos y servicios, para nosotros es fundamental una estrategia general de marca, para colocarnos en un entorno competitivo global estándar", explica Michael Teppner, Global VP Marketing & Communication de GELITA, en la entrega de premios en Berlín.



NEWS + NEWS + NEWS + NEWS + NEWS

ELITA



El video promocional de la empresa "You can see" recibió un premio.

Gelatina balística en YouTube

Jörg Sprave tiene una predilección para la hilitura. En su propio canal de YouTube "The Slingshot Chanel", con alrededor de un millón de seguidores presenta una vez por semana sus originales aparatos. En la primavera de 2016 Sprave estuvo de visita en GELITA en Eberbach, Alemania, y mostró mucho interés en conocer el mito que se esconde detrás de la gelatina balística. Todo lo que la estrella alemana de YouTube hace con la gelatina, puede verse aquí: www.gelita.com/de/news/sprave



EL PODER DE LAS FLORES

Para el Día internacional de la Tierra el 22 de abril de 2016 al equipo GELITA USA CARE se le ocurrió algo especial: Con un mapa animaron a sus colegas a participar en el Evento GELITA E-Cycling en el Día de la Tierra. La característica especial: Este mapa estaba impreso en papel con semillas de flores. Los participantes debieron colocar solamente el papel con las semillas en la tierra y regarlo, para conseguir de esta manera bellas flores silvestres de colores.



¡BONITO, RAPIDO, CONCLUYENTE!

NUEVO DISEÑO, NUEVAS TECNOLOGÍAS, NUEVOS CONTENIDOS: GELITA HA CAMBIADO SU SITIO WEB COMPLETAMENTE.

www.gelita.com convence con un diseño fresco y cómodo – el sitio se adapta automáticamente al tamaño de la pantalla y es de fácil lectura también en el Tablet o el Smartphone. Gracias al nuevo buscador de productos, GELITA le conduce a información importante con unos pocos clics. El sitio aparece en inglés, alemán, portugués, español y chino. El sitio web está siendo continuamente implementado con nuevas funciones. Lo mejor será que se convenza por sí mismo. www.gelita.com

CITAS FERIALES:

Visite GELITA y experimente productos innovadores para las grandes tendencias del mañana. En el 2016 estaremos presentes, entre otras, en las siguientes ferias:

IFT Chicago	16. al 19. Julio 2016
GELITA Pharma and Health & Nutrition Symposium, Berkeley, USA	20. al 22. Septiembre 2016
SSW Las Vegas	6. y 7. Octubre 2016
Food Matters Live London	22. al 24. Noviembre 2016
HIE Frankfurt	29. Noviembre al 1. Diciembre 2016

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

Reproducción sólo con autorización de la redacción.



A nivel mundial

Así de goloso es el mundo

Las golosinas proporcionan satisfacción – especialmente cuando se combinan con la grasa. Esto ya ha sido probado científicamente. Nuestro cuerpo libera entonces serotonina, lo que nos hace sentirnos felices y relajados. El azúcar también aumenta la concentración en el momento, sin embargo, disminuye luego el nivel del rendimiento, lamentablemente por debajo de la marca inicial. El azúcar, se descubrió por primera vez, probablemente en la India, aproximadamente 300 años antes de Cristo. Una coincidencia que también de allí venga el Yoga.

El consumo excesivo de azúcar produce daños a largo plazo – esto lo sabe cualquiera. Tanto mejor que existan productos que permitan un sano disfrute de los dulces. Con OPTICE® de GELITA se puede producir maravillosamente un cremoso helado libre de grasa y azúcar; así como otros postres congelados. Mucho mejor si los dulces no sólo son libres de azúcar, sino también libres de grasa, o si están enriquecidos con suplementos importantes. Dependiendo de los deseos de los clientes, las gomitas GELITA® Fortified Gummies pueden contener vitaminas deseadas, ácido graso omega-3 o probióticos. No en vano son los sanos dulces un éxito de ventas en los EE.UU.



México

En México, se inventó el chocolate. ¡Cómo no ser entonces el paraíso de los dulces? Sin embargo, el día de hoy las personas en México comen significativamente más dulces que sus antepasados, tanto, que desde hace algún tiempo existe un impuesto especial por el consumo de bebidas azucaradas – naturalmente a favor de la salud. Para los extranjeros es difícil acostumbrarse a sus exóticas recetas, por ejemplo a la combinación del chile y el limón, un popular sabor de helado. México es también la tierra de los postres de gelatina, en consecuencia su uso es aquí intenso y variado. Se crean verdaderas obras de arte como la "Gelatina Mosaica", un hermoso y refrescante mosaico de cubos de gelatina de diferentes colores.



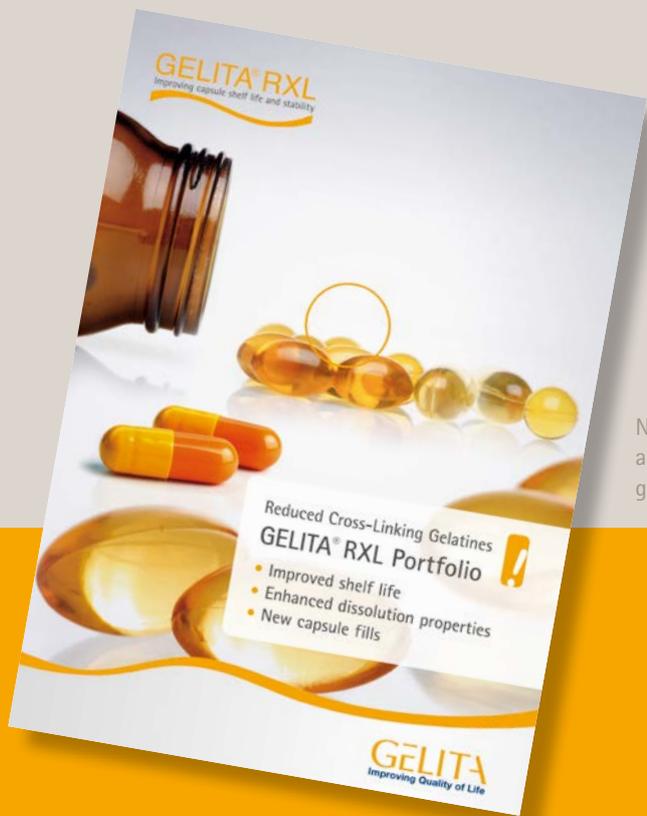
Holanda

Es sorprendente cómo en el disfrute de los dulces los diferentes países en Europa mantienen sus peculiaridades. En Holanda es muy popular el regaliz – para los países vecinos algunas veces incomprensible. El regaliz se produce con Salmiak, azúcar, gelatina y dependiendo de los gustos con diferentes cantidades de sal. Lo que es también popular para el desayuno es rociar virutas de chocolate, sobre el pan caliente con mantequilla. A los holandeses les encantan los dulces y por lo tanto no les apetece contar las calorías. Una deliciosa prueba de ello son los Poffertjes: bolas de masa fritas en abundante grasa y servidas con mantequilla derretida y un montón de azúcar en polvo.



Rusia

Bombones rellenos de chocolates y pasteles son los productos de confitería más populares en Rusia. Un postre tradicional es el llamado pastel de leche de aves: consiste en un biscochuelo muy esponjoso con una espumosa crema de gelatina con leche, cubierta por una deliciosa crema de chocolate con mantequilla. En Rusia ya se observa la tendencia de degustar cada vez productos más sanos y con menos calorías. Buena acogida tienen los productos con beneficios adicionales enriquecidos con Vitaminas u otros complementos funcionales. Las generaciones jóvenes aprecian la goma de mascar y las gomitas de frutas sin azúcar.



Nuestras últimas revistas de productos están a su disposición para ser descargadas de forma gratuita bajo: www.gelita.com!

GELITA AG
Uferstr. 7
69412 Eberbach
Alemania

www.gelita.com

GELITA
Improving Quality of Life