



# “ El efecto transformador de una buena inspiración es exponencial”

Josep Lagares, Presidente Ejecutivo de Metalquimia

Josep Lagares, es el Presidente Ejecutivo de Metalquimia, empresa propiedad de la familia Lagares, referente mundial en diseño maquinaria y tecnología para la industria cárnica. Ante la gran cita que supone IFFA, Lagares analiza los retos exponenciales que está viviendo el sector y su particular visión para darles solución.

**H**ace 3 años con motivo de la IFFA 2016 usted auguraba un futuro con cambios exponenciales ¿Sigue pensando lo mismo?

Exactamente, justo hace tres años, con ocasión de la IFFA 2016 y en esta misma publicación, reflexionaba acerca del Gran Reto, a escala planetaria, que todos aquellos que nos dedicamos a la industria alimentaria, en general, y cárnica en particular, deberíamos afrontar en el próximo porvenir: alimentar equitativamente a una creciente población mundial (10.000 mi-

llones de personas para el año 2050) con un creciente consumo de la proteína cárnica a escala global. Dicho reto pone mucha presión a una industria que deberá producir un 80% más de alimento para nutrir a una exponencial demanda de dietas más ricas en proteína, asegurando así el suministro de una proteína escasa en un contexto de consumo exponencial.

Poco podíamos imaginar que, en sólo tres años, los cambios vertiginosos que se están sucediendo en el ecosistema cárnico global cuestionarían tan pronto nuestra



Josep Lagares, en el centro de la imagen, CEO Metalquimia.

razón de ser y existir tal y cómo la hemos conocido hasta la actualidad... la Transformación Digital, la Inteligencia Artificial, la Realidad Aumentada, Virtual y Sincronizada, la Internet de los Sentidos, las Redes 5G, 6G y 7G, los CoBots, la Genómica, la carne "in vitro", la carne vegetal, las proteínas alternativas, los snacks cárnicos, la economía circular, ... son sólo algunos ejemplos de la irrupción tecnológica

y económica que vislumbra la disrupción de nuestro sector.

Sin lugar a dudas estamos en unos tiempos trascendentes que dibujarán un nuevo escenario en el que sólo unos pocos, los más disruptivos, podrán estar presentes para alimentar a un planeta donde los recursos son cada vez más escasos. La industria cárnica deberá hacer movi-



QDSnacks Spiral Version.

mientos en esta dirección para asegurar el suministro de proteína en un contexto de mayor necesidad de ésta.

A mi parecer, ante este gran reto planetario sólo hay una salida, ser proactivos, e invertir todos los recursos posibles en impulsar la **Transición Digital** y la **Transición Proteica**

de nuestras industrias con la finalidad de duplicar el rendimiento alimentario actual. Esto, unido al lanzamiento de nuevas tecnologías de proceso que nos permitan **Extender** la proteína,

**Reducir** su rechazo y **Distribuir** equitativamente su consumo, serán los factores clave para alimentar en abundancia y con seguridad al planeta.

**Metalquimia es considerada un referente global en la fabricación de Maquinaria**

### **y Tecnología para Cocidos y Marinados ¿Cómo lo valora?**

Ciertamente éste es nuestro “Core Business”, y lo es desde hace casi 50 años cuando mi padre Narcís invento las primeras inyectoras multiaguja de Efecto “spray” ... y esto se corrobora por el hecho de que, en los últimos tres años, los líderes globales han invertido en grandes proyectos de futuro y, para ello, han escogido Metalquimia para la instalación de macroinstalaciones robotizadas AUTOLINES 4.0 para el procesamiento de productos cárnicos cocidos. Todo ello se ha materializado en una vibrante actividad exportadora (de entre el 85 y el 90% de nuestra facturación) a más de 85 países de todo el mundo, desde Europa a América del Norte y del Sur, la zona del Asia-Pacífico, China, Oriente Próximo, Rusia y países de esta zona... Tenemos una alta penetración en los principales líderes y referentes de cada uno de estos mercados globales...

La industria cárnica deberá hacer movimientos para asegurar el suministro de proteína

## MEZCLAS DE INGREDIENTES Y COADYUVANTES TECNOLÓGICOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS



ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICOS  
Y MEDIOAMBIENTALES

CONTROLES DE MATERIAS PRIMAS,  
PROCESOS TECNOLÓGICOS,  
PRODUCTOS TERMINADOS Y AGUAS POTABLES

TÉCNICAS ANALÍTICAS OFICIALES

DISEÑOS DE FORMULACIONES Y PRODUCCIÓN





Embutidora TWINVAC Signature.

Además, y para reforzar esta posición de liderazgo tecnológico, a principios de siglo, Metalquimia decidió invertir en “Conocimiento” más allá del subsector de los productos cocidos y marinados... fruto de ello son las tecnologías basadas en el QDSProcess®, tecnologías que nos ha permitido entrar con fuerza en el subsector de los productos cárnicos curados y ya, más recientemente, en el subsector de los Snacks cárnicos de alto valor añadido, cuyo potencial de crecimiento está fuera de toda duda. En resumen, en el ecosistema METALQUIMIA conviven amigablemente 4 divisiones (cocidos, marinados, curados y snacks), lo que nos proporcio-

na un “*expertise*” tecnológico único y diferencial al servicio de la industria cárnica global.

**En ese contexto, ¿con qué novedades nos va a sorprender Metalquimia en IFFA?**

Es con esta mentalidad y reivindicando el valor de la carne “real” en nuestras vidas, que Metalquimia vuelve a IFFA 2019 presentando tecnologías exponenciales para dar solución a estos apasionantes retos... tecnologías fiables, seguras y robustas, capaces de digitalizar procesos, instalaciones y servicios; proponer productos inéditos y superiores; minimizando los residuos; generando nuevos Modelos de

Negocio y, como siempre hemos hecho desde nuestra fundación en 1971, aspirando a transformar la forma cómo el mundo procesa la carne.

En este sentido, vamos a presentar varios focos de innovación en la feria. El primer foco hace referencia al campo de los productos cárnicos cocidos de músculo entero con varias novedades: se va a presentar la **Inyectora Triplex 4500...** se trata de una inyectora de triple cabezal capaz de alcanzar y superar el mítico 200% de inyección. Esta nueva tecnología, junto con la **Tecnología Turbomeat**, que aporta el Masaje Intensivo Acelerado, nos permite llegar por primera vez a productos de muy alto rendimiento con apariencia de músculo entero, productos nunca antes vistos en el mercado.

En este mismo foco se va a presentar también la inyectora "**Clean Label**" una inyectora diseñada para la inyección productos "**Etiqueta Limpia**", para salmueras especiales, de difícil distribución que

demandan Alta Precisión a Baja Inyección. Y también vamos a presentar la nueva inyectora de **Bacon**, diseñada para impulsar el bacon hasta cotas insospechadas. Otro foco de atención sin duda va a ser la **Cookline 4.0**, la nueva línea de cocción totalmente automatizada con un especial foco en la Cocción a Baja Temperatura "Sous-Vide". Y como primicia en el sector de cocidos vamos a presentar la nueva línea "**Metalquimia Signature**" integrada por la inyectora **Moviplus 4.0**, el reactor de masaje **Turbomeat 4.0** y la embutidora automática de músculo entero **Twinvac 4.0**, que ha sido galardonada con el **Premio Red Dot Award Industrial Design 2019**. Es el premio de mayor prestigio en diseño internacional que no sólo premia un diseño muy vanguardista,

Metalquimia aspira a transformar la forma en la que el mundo procesa la carne

**ilerfred**  
Instalaciones de frío para el máximo frescor

Para **CARNES** y **EMBUTIDOS**.  
Especialistas en instalaciones para cocidos, curados, mataderos y salas de despiece.

Estamos en **Lleida, Barcelona y Zaragoza**

Tel. +34 **973 202 441**  
Fax +34 **973 210 813**  
[info@ilerfred.com](mailto:info@ilerfred.com)

Visítenos en [www.ilerfred.com](http://www.ilerfred.com)

## ➤ DATOS PERSONALES

### Josep Lagares i Gamero

- ▶ 55 años.
- ▶ Ingeniero Químico por el Instituto Químico de Sarrià (IQS).
- ▶ Master en Gestión y Organización de Empresas por la UPC.
- ▶ PADE por el IESE Business School.
- ▶ PE por la Singularity University.
- ▶ Ingresó en 1988 en Metalquimia como Tecnólogo de Carnes.
- ▶ Director General de Metalquimia periodo 1996-2015.
- ▶ Presidente Ejecutivo de Metalquimia desde 2015.

sino también la máxima excelencia, calidad, prestaciones y ergonomía.

### Y de la tecnología QDSProcess, ¿Qué nos puede decir?

Presentaremos en IFFA las líneas **QDSnacks Ecolines** que ofrecen al mercado alimentario global una solución completamente nueva para la fabricación de todo tipo de snacks cárnicos, veggies y combinados en una sola línea. Junto con las líneas de fabricación de snacks **QDSnacks Ecolines**, Metalquimia también presentará en IFFA un amplio rango de nuevos accesorios para la alimentación de las instalaciones de producción, entre las que destacan: el extrusor de Baja Presión para “sticks” cárnicos o el cargador de “sticks” coextrusionados.

Además, Metalquimia ha inaugurado recientemente su nuevo **“QDSnacks LAB”**. La nueva Planta Piloto que permite ofrecer a nuestros clientes globales un Centro de Diseño, Innovación y Desarrollo de nuevos snacks cárnicos, veganos y de base proteica de alta rentabilidad, creando

alimentos más saludables, ricos en proteína, bajos en hidratos de carbono, sin grasas trans... que, sin lugar a dudas, ya están transformando el mercado alimentario global.

### Y qué nos dice de la Transformación Digital ¿Cómo se plantean ayudar a sus clientes en este aspecto?

En IFFA 2019, Metalquimia presenta su sistema 4.0 MQCSystem (**4.0 Metalquimia Connectivity System**) que revolucionará la forma en que los equipos de procesamiento de la carne y las personas interactúan entre sí. La gestión de los datos a Gran Escala (o Big Data) y la inteligencia de mejora de procesos, la visualización on-line del flujo de productos, el control de la trazabilidad, la gestión de fórmulas y recetas, la inteligencia de las incidencias y el servicio digital de Realidad Aumentada son algunas de las características clave introducidas en el vanguardista sistema 4.0 MQCSystem.

### ¿Hay algún producto más que considera que va a tener mayor proyección por las ventajas que aporta a la industria transformadora?

Como primicia les puedo decir que Metalquimia ha decidido entrar en el área del procesado de emulsiones cocidas con una innovación disruptiva... vamos a presentar como novedad mundial en IFFA, la línea automática HD FSS (**HD Flexible Sticks Smokehouse**), el túnel continuo de cocción de salchichas que maximiza el rendimiento del producto y la flexibilidad de operación, al menor nivel de inversión y costo de mantenimiento, incorporando un innovador sistema de transporte sin cadena, con un tiempo de residencia del producto dentro de las zonas de cocción ajustable independientemente, que resultan en un rendimiento “sin igual” en este tipo de instalaciones.

### En un sector en pleno auge de los Meat Alternatives ¿qué futuro le espera a la carne que hemos conocido hasta ahora?

Ciertamente en los últimos 2-3 años estamos viviendo el auge vertiginoso de movimientos alrededor de la carne vegetal (*Plant-Based Meat*) y de la carne de labo-

La Carne Real tiene un futuro de pleno crecimiento y mucho más prometedor de lo que algunos auguran





**IFFA**

¡Visítenos!

Pabellón 12.1

Stand D51

Aromas, formulaciones, procesos, preparados y aditivos  
para la Industria Cárnica



[www.ceylan.es](http://www.ceylan.es)



ratorio (*Cell-Cultured Meat*), así como las apuestas estratégicas de los grandes procesadores mundiales para no perder el tren de la Carne Alternativa (*Meat Alternatives*)... sin lugar a dudas, estos productos van a tener su lugar en la alimentación del porvenir, y sin lugar a dudas van a ser necesarios para ampliar el rendimiento alimentario del planeta, para evitar así una Guerra Global por la Proteína que ya se está vislumbrando con el incremento exagerado de los precios de las materias primas... que no haya ninguna duda, estos productos han llegado para quedarse y van a ser actores como parte de la Transición Proteica de la que he hablado con anterioridad... no obstante, lo primero que se debería hacer es establecer un Marco Regulatorio para diferenciarlos de la Carne Real para que

el consumidor pueda decidir libremente... por mucho que se critique y por muchos estudios que intenten desprestigiarla, la "Carne Real" tiene un futuro de pleno crecimiento y mucho más prometedor de lo que algunos auguran... y es nuestra obligación reivindicarla!

**Cuando se visita el Stand de Metalquimia en Frankfurt, uno queda sorprendido por la proximidad de Metalquimia con sus clientes... a su entender ¿a qué se debe?**

Supongo que, a varias razones, pero la primera que se me ocurre es el trato familiar... Metalquimia es una Empresa Familiar y todos los valores sobre los que se sustenta nuestra familia (excelencia, laboriosidad, iniciativa, sencillez, austeridad) intentamos transmitirlos a nuestros clientes/ami-

gos del mundo entero. La segunda razón que me viene a la cabeza es la capacidad de sorprender e inspirar a nuestros clientes... a un servidor le gusta decir que *"el efecto transformador de una buena inspiración es exponencial"* y esto es clave para nuestro futuro... seremos lo que somos siempre que no perdamos esta capacidad de sorprender e inspirar... es en este contexto que el equipo tecnológico de Metalquimia presenta en la IFFA una amplia variedad de novedades de primera clase: cocidos, ahumados, curados, marinados y snacks... una auténtica muestra de las tendencias y la evolución que está teniendo lugar actualmente en el mercado cárnico mundial... sorprender e inspirar, esta es la clave!

#### ¿Y sus motores de competitividad?

Yo citaré dos: nuestra Gente y nuestra Creativación. Por un lado, intentamos captar y retener a los mejores... un servidor lo define como Gente Buena (talento) y Buena Gente (valores). Por otro lado, potenciamos dos conceptos que explican nuestros resultados y nuestra pasión por el futuro que viene, que son la Internacionalización y la 'Creativación', éste último un neologismo que surge al hibridar las palabras CREATIVidad e innoVACIÓN. Con ellos conformamos un círculo virtuoso que nos permite lanzar nuevas innovaciones simplemente porque estamos detectando constantemente las necesidades y los retos de los procesadores cárnicos en todo el mundo.

#### En los últimos años Metalquimia ha destacado por su labor social ¿cómo lo vehiculan?

En nuestra familia empresarial no se concibe nuestra labor industrial sin una firme y comprometida acción social... es por esta razón que la familia Lagares decidió impulsar la Fundación Metalquimia para aportar nuestro "granito de arena" a la mejora de nuestra sociedad. Con el lema "Cultura, Educación y Creativación" impulsamos programas culturales y educativos donde la Creativación y la Disrupción aspiren a crear un futuro mejor... en definitiva, pequeñas acciones que aspiran a grandes transformaciones ●



## Espicias, Condimentos y Aditivos para la Industria Alimentaria



### INGREDIENTES Y FÓRMULAS PARA ELABORADOS CÁRNICOS



### INGREDIENTES Y FÓRMULAS PARA PRECOCINADOS, CREMAS Y BECHAMEL

### DISEÑO Y DESARROLLO DE PRODUCTOS LIBRES DE ALÉRGENOS

Ctra. Sevilla-Málaga, km. 3,3 -Telf: 954 406 160  
Apdo. Correos: 8865 - 41016 - Sevilla - Spain  
[www.proanda.com](http://www.proanda.com)

