

# Antonio De Gea Marín

Responsable del Departamento Agronómico en Marín Giménez Hnos., S.A.

## “Llevamos a cabo proyectos de mejora de la sostenibilidad y biodiversidad de los cultivos, en colaboración con varios de nuestros grandes clientes”

**Mónica Ramírez**

Fundada en 1957, en la región de Murcia, como una empresa familiar de conservas vegetales, Marín Giménez Hnos., S.A. tiene como actividad principal la transformación y conservación de frutas en envase aséptico, habiendo incorporado a su gama de productos la producción de fruta congelada IQF (Individual Quick Frozen) mediante tecnología criogénica. En la actualidad, esta compañía es un referente dentro del sector, por diversos motivos, entre los que destaca el continuo desarrollo de nuevos productos “a la medida de cada cliente”.

La empresa transforma en la actualidad una producción media anual superior a las 50.000 toneladas de fruta. Antonio de Gea Marín es el responsable del Departamento Agronómico en Marín Giménez Hnos., S.A.

**En la región de Murcia, el sector conservero ha tenido un gran arraigo, gracias, principalmente, a una generación de grandes emprendedores que, en la década de los años 1950, pusieron en marcha sus empresas, ¿qué circunstancias considera que confluyeron para que esto sucediera?**

Son tres los aspectos principales para el desarrollo de la industria conservera en la región de Murcia. En primer lugar, la producción de materias primas cercana, abundante y diversa, tanto de frutas como de hortalizas. En segundo lugar, la aparición de referentes industriales que sirvieron de estímulo y de iniciación a la actividad conservera y que, con cierta celeridad, se extendió por toda la región. Y en tercer lugar, el espíritu emprendedor de la población, deseosa de encontrar alternativas a la forma de vida tradicional de la producción primaria y consciente de las expectativas de futuro que se abrían para



Antonio De Gea Marín

**“El departamento de Ingeniería se responsabiliza del diseño e implantación de equipos y de la gestión de su proceso de adquisición”**

dicha actividad, tanto en el mercado interno como en la exportación a Europa.

**¿Cómo ha sido la evolución de la empresa Marín Giménez Hnos., S.A., desde su creación hasta la época actual, pasando por el proceso de internacionalización?**

Marín Giménez Hnos. S.A. es un grupo empresarial dedicado a la fabricación de frutas y verduras en conserva ubicada en el noroeste de la región. Su fundación en Caravaca de la Cruz, en el año 1957, marcó el inicio de un proyecto familiar que ha ido creciendo de manera constante y progresiva hasta convertirse en un referente del sector. Hoy en día, su principal cen-

tro productivo está situado en Moratalla y contribuye a impulsar la economía local, brindando empleo a un numeroso grupo de trabajadores también pertenecientes a las comunidades circundantes: Cehégín, Caravaca y Calasparra.

En sus orígenes, las conservas enlatadas fueron la principal línea de negocio de la empresa, especializándose en la fabricación de latas de conserva de vegetales como albaricoque, melocotón y tomate. El rango de productos ha sido ampliado de manera constante a lo largo de los años. El gran cambio en la línea de productos de la empresa se produjo como consecuencia de la crisis que sufrió el sector conservero en los años 90. Marín Giménez demostró entonces su carácter innovador y su visión de futuro, al convertirse en la primera empresa europea en utilizar un sistema de envasado aséptico para frutas en trozos. Desde entonces, la compañía ha podido consolidarse como un líder en la industria, transformando vegetales para el mercado B2B, y convirtiéndose en un proveedor estratégico de los más importantes fabricantes de productos lácteos, bebidas y confituras a nivel mundial.

En relación con el proceso de internacionalización, Marín Giménez es una empresa exportadora desde sus orígenes, inicialmente a través de otras industrias elaboradoras de la región y desde 1964 de manera directa. De hecho, desde los años 70 la actividad comercial de la empresa ha sido mayoritariamente destinada a los mercados internacionales, especialización que se sigue manteniendo en la actualidad con un porcentaje de ventas al exterior superiores al 80% de las ventas totales, las cuales están repartidas por casi medio centenar de países, si bien la mayor parte del tráfico comercial se realiza con países miembros de la Unión Europea.

### ¿Cuáles son sus índices de productividad?

Actualmente Marín Giménez procesa una media de 50.000 toneladas al año de las diferentes frutas mediterráneas, siendo las campañas más importantes las de fresa, albaricoque, melocotón y cítricos. La empresa cuenta con 5 plantas de llenado con una capacidad productiva de entre 6 y 8 Tm/hora, y dos líneas de llenado de producto congelado, con una capacidad de envasado en torno a las 6 Tm/hora.

La medición de los índices de productividad se realiza de forma global relacionando producto final elaborado y horas trabajadas, índices que pueden variar en función de la tipología de productos elaborados y de las condiciones de la materia prima utilizada. La calidad de la materia prima tiene especial relevancia en esta actividad dada la sensibilidad a los fenómenos meteorológicos o a las condiciones climáticas durante los periodos de maduración o recolección de la fruta.

### ¿Cuántas personas trabajan en la empresa y qué tipo de perfiles tienen?

La estacionalidad de la producción de la empresa condiciona de manera sustancial el volumen de empleo requerido para atender la actividad productiva. Así, la plantilla total de trabajadores de producción oscila entre los 150 y 450 trabajadores, según producto y momento de la temporada de producción. Los perfiles en producción responden a tres categorías básicas, peón o auxiliar para tareas de acondicionamiento y revisión de frutas, oficiales de 2ª para tareas especializadas de preparación de mezclas o gestión de plantas y oficial de primera para supervisión y gestión de producción.

### ¿Cómo se estructura la empresa a nivel departamental?

Los departamentos en los que se estructura la empresa en el ámbito de su actividad industrial son los siguientes: Dirección técnica y de producción, Calidad, Ingeniería e innovación tecnológica, Mantenimiento, Departamento agrónomico, Desarrollo e innovación de producto, y Control y mejora continua.

### ¿Qué papel desempeñan los ingenieros en la empresa?

El departamento de ingeniería se responsabiliza del diseño e implantación de equipos y de la gestión de su proceso de adquisición: definición de características, comparativa, selección de equipos, y con-

trol de instalación y puesta en marcha.

Asimismo, el departamento se ocupa de la implantación y funcionamiento de todo el sistema de captura de información de proceso, de su mecanización e incorporación al sistema general de información de la empresa.

### ¿De dónde procede la materia prima que se utiliza en el proceso productivo?

Las materias primas que se adquieren para la producción de la gama denominada primera transformación son de origen 100 % de España, y se trata de seleccionar proveedores que posean certificaciones de calidad y sostenibilidad: Global GAP, Spring, Grasp y otras certificaciones específicas cuando son requeridas (bio, alimentación infantil, u otras).

### En los últimos años, se incide cada vez más en el nuevo escenario que se plantea con el cambio climático, como vaticinan los expertos. En su caso, ¿están percibiendo este nuevo panorama? ¿Cómo se preparan para ello?

El enfoque que la empresa aborda para afrontar el impacto del cambio climático viene determinado en dos vertientes diferentes. De una parte, incorporar y extender el cumplimiento estricto de las normas de producción y de uso eficiente de los recursos. De otra, actuar sobre cuestiones de índole agronómico, tales como las disciplinas de cultivo, la reducción de tratamientos, la diversificación varietal y geográfica de los cultivos, y la implantación de tecnologías que coadyuven a una producción más eficiente y sostenible.

### ¿Cómo se lleva a cabo la cadena de producción hasta que el producto llega al consumidor final? ¿Qué dificultades y retos encuentran por el camino?

Marín Giménez es una empresa de elaborados de frutas y verduras destinadas al segmento industrial. Es decir, los productos de la empresa van a ser utilizados como materia prima o ingredientes en un segundo proceso industrial para elaborar productos de consumo alimentario destinados directamente al consumidor final. Los principales segmentos a los que se dirige nuestra producción son mermeladas y confituras, productos lácteos y helados, zumos y bebidas, pastelería y platos precocinados.

El proceso industrial que la empresa incorpora a la cadena de producción es la selección y preparación de las frutas y verduras frescas para su envasado previa

pasteurización en envase aséptico o, en su caso, abordar un proceso de congelación IQF. Ambos procesos son equivalentes en términos de conservación de producto hasta su consumo, con una fecha de consumo preferente de entre 18 y 24 meses desde su elaboración.

### España es un país en donde, históricamente, el sector hortofrutícola ha contado con especial relevancia, y ello se debe principalmente a la capacidad de adaptación y a la inversión tecnológica. ¿Cuáles son las principales innovaciones que se han llevado a cabo en Marín Giménez? ¿Es fundamental invertir en I+D+i para lograr unos resultados competitivos?

En sus orígenes, las conservas enlatadas fueron la principal línea de negocio de la empresa, especializándose en la fabricación de latas de conserva de vegetales como albaricoque o tomate. El rango de productos ha sido ampliado de manera constante a lo largo de los años; sin embargo, el gran cambio en la línea de productos de la empresa se produjo como consecuencia de la crisis que sufrió el sector conservero en los años 90. Marín Giménez demostró entonces su carácter innovador y su visión de futuro al convertirse en la primera empresa europea en utilizar un sistema de envasado aséptico para frutas en trozos. Desde entonces, la compañía ha podido consolidarse como un líder en la industria transformando vegetales para el mercado B2B, convirtiéndose en un proveedor estratégico de los más importantes fabricantes de productos lácteos, bebidas y confituras a nivel mundial.

### Los comportamientos y gustos de los consumidores también han ido evolucionando con el paso del tiempo; por ejemplo, las familias tienen ahora menos miembros, se dedica menos tiempo a cocinar, por el ritmo de vida, y en general, ciertos productos están más "de moda" que otros, ¿cómo se ha adaptado la empresa a estos cambios?

Marín Giménez, a lo largo de sus casi 70 años de vida, ha debido afrontar los cambios que se han producido en el mercado, en la producción de materias primas y en los efectos de competencia con otros países productores. La gran transformación de concepto y tecnológica de la empresa fue abordar el cambio de productor de productos para consumidor final al incorporar el negocio al ámbito B2B, lo

cual aleja la relación con el consumidor final, si bien incorpora la responsabilidad de producir con el máximo estándar de calidad y seguridad.

**¿Cómo se conjuga la producción a gran escala con el compromiso medioambiental que se pretende en la actualidad?**

La empresa, además de apostar firmemente por la innovación tecnológica y la generación de nuevas actividades de optimización en procesos y en productos, está firmemente implicada en mejoras en el ámbito de la sostenibilidad y preservación del medioambiente, tanto en las actividades de producción de materias primas, como en el impacto de la actividad industrial en sus diferentes aspectos: logística y transporte, procesos de producción, reducción de la huella hidri-

ca a través de una reducción progresiva del consumo de agua, mejora en la depuración de aguas residuales para facilitar su reutilización en actividades agrícolas e implantación de sistemas de eficiencia energética para reducir el consumo de electricidad y de combustibles fósiles.

Por otra parte, la empresa está llevando a cabo varios proyectos de mejora de la sostenibilidad y biodiversidad de sus cultivos, en colaboración con varios de sus grandes clientes. Estos proyectos fomentan la integración de la producción agrícola con el entorno, promoviendo la generación de hábitats naturales para especies locales de fauna y flora. Esta integración ayuda además al control biológico de los cultivos, reduciendo la necesidad de fitosanitarios en aquellas plantaciones que los requieran.

**¿Hacia dónde se dirige el futuro de**

**este sector para seguir siendo competitivo? ¿Cómo se lo imagina dentro de 15 o 20 años?**

Marín Giménez ha cimentado su crecimiento en cuatro vectores fundamentales: la innovación, los ciclos de inversión en medios y recursos, la apuesta por la calidad y seguridad alimentaria, y el compromiso con el medioambiente. Estas han de ser las líneas maestras que marquen el comportamiento de la empresa también hacia el futuro. Entendemos nuestra actividad, de transformación de vegetales, como una actividad con posibilidades de seguir avanzando en procesos y productos, de ampliar mercados y referencias, y también de seguir contribuyendo a la generación de empleo y riqueza. Ese es el propósito que nos mueve y al que queremos seguir siendo fieles.

# La Vega Innova será el escenario del Foro DATAGRI 2024

El centro de innovación digital del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), La Vega Innova, acogerá en sus instalaciones de San Fernando de Henares (Madrid) la VII edición del evento de referencia del sur de Europa sobre transformación digital agroalimentaria, que se celebrará los próximos 13 y 14 de noviembre.

El evento tendrá lugar en la finca “El Palomar”, que alberga también el Centro Nacional de Tecnología de Regadíos (CENTER) y el Centro Nacional de Capacitación (CENCA). La edición 2024 tendrá un nuevo formato para facilitar el intercambio de experiencias y conocimientos entre los más de 800 asistentes profesionales que se darán cita en este foro. Durante los dos días de celebración, el programa oficial combinará de forma paralela ponencias y talleres con demostraciones prácticas en los campos de ensayo que rodean La Vega Innova.

Según explica el presidente de DATAGRI (Asociación para el Impulso de la Transformación Digital en el Sector Agroalimentario), José Luis Miguel, uno de los temas centrales de esta edición del Foro será el papel de la

inteligencia artificial generativa en el sector agrario. Esta tecnología está revolucionando la forma en que se gestiona la producción agrícola, desde la predicción de rendimientos y el monitoreo de cultivos hasta la optimización de la cadena de suministro. La inteligencia artificial generativa permite la creación de modelos predictivos más precisos, facilitando la toma de decisiones informadas y mejorando la eficiencia operativa y sostenibilidad en la utilización de agua y aplicación de fertilizantes y fitosanitarios.

Por su parte, la directora general de Desarrollo Rural, Innovación y Formación Agroalimentaria del MAPA, Isabel Bombal, señala que el apoyo del Ministerio al Foro DATAGRI se ha producido desde su primera edición: “La sociedad civil organizada representada por la Asociación DATAGRI es un gran altavoz para evidenciar que el sector agroalimentario y el medio rural se digitalizan, que hay dificultades, pero también oportunidades, y que el futuro es hoy”. Desde el Ministerio aseguran que una vez más este evento pretende ser un crisol de iniciativas interesantes de toda la geografía española, promovidas por

todas las instancias y administraciones, en un contexto de abundancia de políticas para la doble transición ecológica y digital.

**La Vega Innova**

La Vega Innova es un espacio de innovación digital con tecnología Fiware del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, diseñado para impulsar la transformación y competitividad del sector agroalimentario a través de la experimentación en entornos reales, la resolución de retos y la formación. Esta iniciativa de dinamización cuenta con Telefónica España, adjudicataria del contrato para la prestación de servicios de este centro.

Dentro del espacio se agrupa una amplia oferta de servicios e infraestructuras, donde se llevan a cabo programas de aceleración de empresas emergentes, testeos de tecnología como retos de innovación, laboratorios, programas piloto, exposición de la tecnología que se encuentra en el mercado, y diversas acciones de formación y eventos. Todo ello en un espacio de trabajo diseñado para fomentar la creatividad, la colaboración y la innovación.