



## La innovación es intención

### Toda industria es susceptible de innovar

- Cuando una empresa productora de embutidos y un proveedor de suministros industriales se ponen de acuerdo e innovan.

Una tabla de embutidos sobre la mesa, un buen bocadillo de chorizo, un salchichón colgado en la alacena... En nuestro país son estampas tan tradicionales como el cayado del abuelo, o la cerveza veraniega en el chiringuito de playa. Y no nos vais a creer, pero incluso en lo más tradicional y de toda la vida hay espacio para la innovación.

Supongamos una industria productora de embutidos, e intentemos imaginar cómo funciona en su trastienda. A buen seguro para la elaboración de sus productos mantienen recetas y procesos heredados de generaciones de experiencia, pero en este mundo de aprovechamiento de recursos y búsqueda de eficiencia no iban a quedarse a la zaga, y ya hace unos años lanzaron al mercado los embutidos cortados a lonchas y envasados al vacío.

Pues bien, hasta que un productor de embutidos –**Casademont**– y un fabricante de maquinaria industrial para el sector –**Metalquimia**– aunaron su intención de encontrar fórmulas para la eficiencia, el proceso de fabricación y curado de los embutidos era siempre el mismo, independientemente de que fuera a venderse en una pieza o en paquetes a lonchas. Este proceso de curado puede llevar semanas o meses, con el consiguiente coste de stocks, ocupación de cámaras de secado, etc.

Pero un buen día todo cambió. Como hemos dicho, un equipo mixto de dos industrias del sector se cuestionaron la secuencia de producción tradicional, que constaba de: fabricar el salchichón, **dejarlo secar, cortarlo a lonchas**, envasarlo y distribuirlo. Y se plantearon ¿qué pasaría si variaran la secuencia del proceso?: fabricar el salchichón, **cortarlo a lonchas, dejarlo secar**, envasarlo y distribuirlo.

De algún modo –con intención plena y dirigida– llegaron a la conclusión de que, dado que la superficie expuesta al aire del salchichón era muy superior si este estaba cortado a lonchas a si era una pieza entera, el tiempo de secado podía reducirse sustancialmente. Y así, dándole vueltas al tema –e insistimos, sí: con intención plena y dirigida– consiguieron a base de hacer pasar las lonchas por un “túnel de secado” reducir el proceso de secado a unos cuantos minutos. ¡De semanas a minutos!... ¿Es esto innovación o no lo es?