

El desarrollo de producto electrónico

CEMITEC HA CREADO SU PRIMERA EIBT, DENOMINADA EMBELECTRONIP, QUE DISEÑA, DESARROLLA Y COMERCIALIZA IP PARA SISTEMAS EMBEBIDOS

EMBELECTRONIP es la primera EIBT (Empresa Innovadora de Base Tecnológica) que ha creado Cemitec. Tiene como objetivo diseñar, desarrollar y comercializar productos IP (de propiedad industrial/intelectual) para sistemas embebidos, es decir, sistemas electrónicos que dotan de inteligencia y autonomía a diferentes productos de sectores como la domótica, vending, maquinaria especial, sistemas de instrumentación, electrodomésticos, sistemas de elevación, etc.

Los productos IP (de propiedad intelectual/industrial) son diseños hardware y/o software, y están preparados para ser incorporados como partes en el desarrollo de un sistema electrónico embebido.

EmbElectronIP, inicialmente, explotará los IP que ha desarrollado Cemitec. Estos productos IP son una solución válida para el cliente dado que suponen disponer en un tiempo récord de conocimiento técnico aplicado, el coste es muy inferior al que incurriría con desarrollo propio y, además, permite ade-

IP DE EMBELECTRONIP

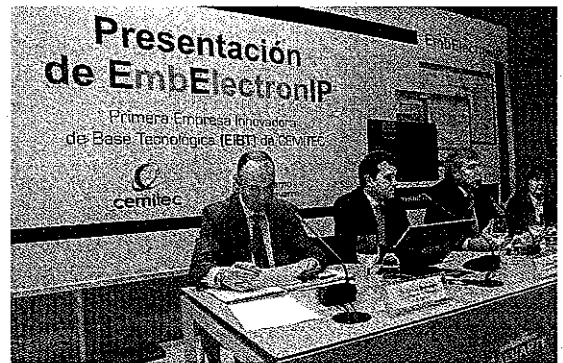
- 1. BSP Linux-ESM2440+LX800+CX700.** Sistema software que crea aplicaciones de usuario de alto nivel que se ejecutan en plataformas de sistemas embebidos.
 - 2. CODEC MJPEG.** Sistema software de compresión de vídeo en tiempo real para sistemas embebidos.
 - 3. RF Transceiver 868+MicroP+500mW.** Módulos de radiofrecuencia que permiten comunicaciones inalámbricas para productos electrónicos embebidos autónomos.
 - 4. Modem MULTIPATH.** Sistema de comunicación de bajo coste para aplicaciones de alto ancho de banda en redes multipath.
 - 5. CRIPTOPROCESADOR.** Sistema de soporte a un ordenador para la ejecución de algoritmos seguros.
- Aplicación de los IP. Estos productos IP van dirigidos a fabricantes de sistemas embebidos, especialmente, de los sectores de vending, domótica, maquinaria especial, sistemas de instrumentación, electrodomésticos, sistemas de elevación...

lantar la puesta en el mercado del producto final del cliente.

El centro

Cemitec es el Centro Multidisciplinar de Innovación y Tecnología de Navarra de la Fundación Cetena, cuyo patronato está liderado por el Gobierno de Navarra. Tiene como misión contribuir a la mejora de la competitividad de las empresas a través del desarrollo de proyectos de I+D, servicios tecnológicos y otras actividades de fomento de la innovación. Este centro se ha especializado en cuatro disciplinas: electrónica, mecánica de fluidos e ingeniería térmica, materiales metálicos y materiales poliméricos.

Como centro tecnológico, Cemitec transfiere conocimiento a la industria a través de proyectos de I+D y servicios tecnológicos. Para dotarse de ese conocimiento de transferir realiza proyectos de captación de conocimiento que le permiten estar en la vanguardia de las tecnologías emergentes en el mercado



César Berrozpe, gerente de Proyectos de Sodena; Xabier Troyas, director general de Cemitec; José María Roig, consejero de Innovación, y Carmen Leza, directora gerente de Cein. FOTO: PATRI CASCAITE

y definir sus propias líneas de investigación. Se trata de proyectos financiados por el departamento de Innovación, Empresa y Empleo del Gobierno de Navarra, por el Ministerio de Ciencia e Innovación (Plan Nacional I+D+i) y por el Programa Marco de la Unión Europea. A través de estos proyectos, Cemitec desarrolla productos pro-

prios innovadores base para la creación de EIBT. Además de EmbElectronIP, Cemitec está estudiando la viabilidad de otras cuatro posibles EIBT. Para poder llevar a cabo este reto, Cemitec es miembro de la Red EIBT, por la que cuenta con la colaboración del Cein y de otros agentes científico tecnológicos. ■

CNTA facilita a las empresas su comercialización en EEUU

ENTRE EL 22 Y 25 DE JUNIO IMPARTIRÁ EL CURSO 'BETTER PROCESS CONTROL SCHOOL', NECESARIO PARA ENTRAR EN ESTE MERCADO DE 293 MILLONES DE CONSUMIDORES

EL CENTRO NACIONAL de Tecnología y Seguridad Alimentaria (CNTA), ubicado en San Adrián, organiza en sus instalaciones una nueva edición del *Better Process Control School* (BPCS). Un curso, que se celebrará los próximos días 22, 23, 24 y 25 de junio, de obligada realización para todas aquellas empresas de alimentos acidificados o de baja acidez tratados térmicamente: conservas vegetales, pescado y carne, de acuerdo a las exigencias definidas por la FDA (*Food and Drug Administration*) y USDA (*United States Department of Agriculture*). El curso, organizado por el CNTA, contará con la participación de la Universidad de Clemson (EEUU), institución americana reconocida por la FDA para impartir oficialmente este tipo de acciones formativas, y estará supervisado por personal de la FDA.

Los trámites para exportar pro-

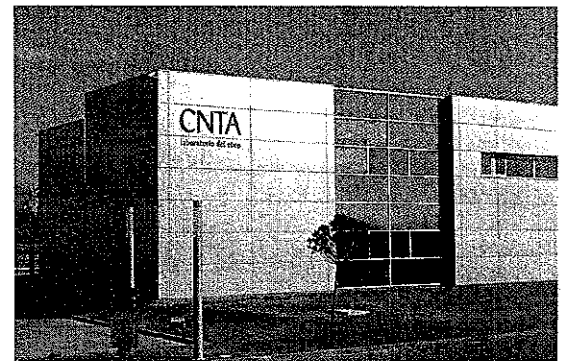
ductos agroalimentarios a EEUU no son sencillos por los numerosos requisitos que marca la normativa estadounidense, controlada por la FDA. Entre ellos, la agencia americana exige que los procesos de elaboración de las industrias agroalimentarias que quieren exportar sus productos a EEUU deben estar supervisados por un técnico, que haya obtenido la titulación del curso BPCS.

El CNTA espera reunir a más de medio centenar de técnicos procedentes de empresas regionales, nacionales e internacionales de los sectores de las conservas vegetales tradicionales, aceitunas de mesa, conservas de pescado o productos procesados en aséptico, entre otros.

La novedad de este año es que el CNTA compartirá algunas sesiones con la Universidad de Clemson. El curso cuenta con un programa inter-

sivo sobre tecnología de alimentos, que consta de ponencias presenciales y sesiones prácticas, en las cuales se desarrollan todos y cada uno de los requisitos que establece la FDA para la exportación de productos alimenticios. Además, tras cada una de estas sesiones, los participantes tendrán que superar un examen sobre la materia recibida. El curso se cierra con una sesión sobre la legislación americana. Esta acción está abierta a socios, clientes y no clientes del CNTA y tiene un coste de 1.300 euros para empresas asociadas y 1.900 euros para no asociadas, que incluye asistencia a las sesiones, almuerzos y material didáctico.

Los requisitos que tienen que cumplir las empresas exportadoras no se limitan a la obtención del título recibido en el BPCS. Cuando una empresa decide exportar a EEUU tiene que registrarse como empresa y debe



Sede del Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria. FOTO: CEIDA

registrar y validar sus procesos de fabricación. En este sentido, el CNTA es una autoridad de procesos que proporciona servicio integral para que las industrias agroalimentarias cumplan con los requisitos exigidos por la agencia americana. El CNTA está reconocido por la FDA como la entidad española que más expedientes tramita con éxito. Estados Unidos sigue siendo prioritario para el sector agroalimentario, porque es la primera economía mundial y absorbe un 18% del total de las importaciones mundiales. Además, tiene un mercado de 293 millones de consumidores con alto poder adquisitivo.

Por su parte, el CNTA organiza el próximo martes 21 de abril una jornada de puertas abiertas dirigida a empresas de la industria alimentaria, empresas auxiliares y consumidores. Este evento tiene como objetivo fundamental fijar un punto de encuentro entre la industria y los consumidores para reforzar su confianza en los productos alimentarios y profundizar en su conocimiento de los métodos de producción, la tecnología y la formación del personal que trabaja en el sector. Los interesados en acudir pueden realizar la reserva en el 943.870.159, donde se les informará de los horarios. ■