



# “La mejora continua nos exige estar siempre atentos a la innovación”

Jesús Monroy

*Antonio Villoria S.A. (ANVISA) es una histórica firma fundada en 1978 en Arganda del Rey (Madrid), fabricante de mezclas de ingredientes, preparados y coadyuvantes tecnológicos para la elaboración de productos dentro de la industria alimentaria, principalmente para el sector cárnico. Más allá de la transacción comercial, su objetivo es aportar valor añadido a través de la innovación y la mejora continua en todos los elementos de la cadena de valor. Fruto de la experiencia, la innovación y la cualificación*

*de sus profesionales, en un referente en el sector dentro de la industria alimentaria.*

*Desde hace más de tres años, Paloma Mohino Manrique es la directora general de la empresa. Esta madrileña licenciada en Derecho por la Universidad Complutense de Madrid, Master en Dirección Médica y Gestión Clínica por la Escuela Nacional de Sanidad del Instituto de Salud Carlos III y funcionaria de carrera en excedencia del Servicio Madrileño de Salud, ha desarrollado su carrera profesional en las áreas de gestión y recursos humanos en empresas vinculadas con la salud pública. Aceptó ponerse al frente*

*de la empresa con el reto de modernizarla sin romper con los valores de calidad y tradición que distinguen a ANVISA.*

*Cuando comienzas a hablar con Paloma Mohino Manrique, enseguida transmite una mezcla de entusiasmo y serenidad. Ella misma reconoce que ambos factores han sido claves en la gestión durante las semanas más complicadas de la pandemia del COVID, en la que ANVISA rápidamente se organizó para seguir atendiendo a sus clientes con plena actividad. Especialmente orgullosa de su departamento de I+D+i, lo pone en el foco del éxito de la compañía.*

### ¿Qué es ANVISA?

Es una empresa española que trabaja desde hace más de 40 años al servicio de la industria alimentaria, especialmente en los derivados cárnicos para empresas del sector. Desarrollamos una gran gama de mezclas, con propiedades que potencian las características físicas, organolépticas e higiénicas de los alimentos. La elaboración de mezclas de ingredientes, preparados y coadyuvantes es imprescindible para la preparación de alimentos. Sin nuestros elaborados no se podría disfrutar de un magnífico jamón curado, de un buen embutido o de una amplia variedad de platos preparados. En definitiva, somos una pieza clave en el sector alimentario.

### Su sector no es muy conocido; pero ha evolucionado mucho en los últimos años, ¿verdad?

Nuestra empresa combina el uso de productos tradicionales con la innovación alimentaria. Nuestra política de empresa se centra en el desarrollo tecnológico y el uso de los medios más modernos y eficaces para elaborar mezclas y preparados de máxima calidad y total fiabilidad. En nuestro departamento de investigación, desarrollo e innovación, estudiamos las propiedades tecnológicas de las materias primas en los productos para garantizar la calidad de nuestro servicio y lograr la plena satisfacción de las empresas del sector e industrias cárnicas que depositan su confianza en nosotros. Tenemos una política de empresa basada en la aplicación de la tecnología más avanzada para el desarrollo de preparados que permitan a todos nuestros clientes elaborar productos excelentes. Estar cerca de nuestros clientes nos ha llevado a adquirir un profundo conocimiento del sector cárnico, el cual nos permite innovar y ofrecer soluciones personalizadas. El sector continúa siendo relevante dentro de las tendencias que marcan el futuro de la alimentación, siendo capaz de dar lugar a alimentos innovadores en combinación con otros ingredientes saludables.

### ¿Cómo ha evolucionado el consumidor en este tiempo?

En estos años hemos pasado de un consumidor que buscaba alimentos “que alimenten”, a un consumidor en el que priman los hábitos saludables y sostenibles. Es un consumidor sensible a la calidad, que busca productos naturales



y Eco, etiquetas libres de alérgenos o bajos en sal, sin estar reñidos con el sabor y la tradición, que por supuesto valora. Además, la sociedad ha evolucionado adoptando gustos de otras etnias y culturas, como los productos Halal, Kosher y oriental. El consumidor está mucho más informado y sensibilizado. Es ahí donde el sector ha tenido que evolucionar para estar a su altura y donde radica mucho del éxito de ANVISA, que ha sabido adelantarse a estas tendencias y desarrollar productos avanzados que cumplen con las exigencias de los consumidores.

### Nos habla de la tecnología alimentaria ¿Qué importancia tiene en sus productos?

La empresa ha creado el “área de innovación y mejora continua”. Este espacio ofrece un soporte personalizado a los clientes tanto en legislación, microbiología y análisis físico-químico, así como en el desarrollo de producto. El área cuenta con un laboratorio analítico y una planta piloto para el desarrollo y validación de las formulaciones. De forma paralela, se trabaja en proyectos de I+D con distintos organismos de investigación públicos y privados a través de programas estatales de fomento de la I+D+i.

Somos muy conscientes de que cada día es más importante la higiene alimentaria. Nosotros invertimos en investigación como motor de la empresa para afrontar los retos del futuro. A través de la tecnología y la innovación logramos obtener preparados para la elaboración de gran variedad de productos. En nuestro departamento y laboratorio de I+D+i diseñamos formulaciones personalizadas para nuestros clientes, con el firme propósito de garantizar la calidad alimentaria de todos los productos que comercializamos. Además de la calidad y el asesoramiento totalmente personalizado que ofrecemos sobre tecnología y ciencia alimentaria, en nuestro laboratorio realizamos controles de materias primas, procesos tecnológicos, productos terminados, aguas potables y coadyuvantes tecnológicos.

### Usted es una especialista en salud e higiene ¿Cómo han reaccionado ante el COVID?

Creo que a todos nos supuso un gran desconcierto inicial. Inmediatamente nos dimos cuenta de la importancia de mantener nuestra producción y de garantizar la seguridad de nuestro personal. Fueron jornadas muy duras con alto grado de incertidumbre; pero nos





dedicamos a implantar protocolos y medidas higiénico-sanitarias para los trabajadores, organizando un sistema de teletrabajo para todos aquellos que su presencia no fuera estrictamente necesaria. A pesar de esa incertidumbre, apostamos por mantener nuestra actividad para dar el mejor servicio a los clientes y estoy convencida que acertamos. Los clientes nos han felicitado por nuestra respuesta y creo que pusimos nuestro granito de arena para que la industria alimentaria haya demostrado una enorme solidez a pesar de las circunstancias tan adversas.

Por otra parte, el drama humano nos impactó muchísimo. Es en las situaciones difíciles, como la que estamos viviendo en estos momentos, las que nos permiten como sociedad dar lo mejor de cada uno de nosotros. Ya veníamos colaborando con varias entidades desde hacia tiempo; pero ampliamos esta colaboración con aportaciones al CSIC en la investigación del COVID y con la Fundación Banco de Alimentos para tratar de ayudar a las personas más desfavorecidas.

El Ayuntamiento de Arganda del Rey junto con su patronal (Aserco) ha concedido a nuestra compañía el sello “Es-

tablecimiento de confianza” como reconocimiento a nuestro plan preventivo COVID-19, resultado de la implantación de las medidas de higiene y prevención establecidas por el Gobierno de España y por la Comunidad de Madrid en cada una de las áreas de trabajo. Este sello supone un reconocimiento al esfuerzo realizado para ajustar nuestros protocolos de seguridad y calidad a la situación actual, permitiéndonos continuar desarrollando nuestra actividad con las máximas

garantías para nuestros trabajadores y para nuestros clientes.

#### **¿Cómo ha sido su experiencia en estos tres años al frente de ANVISA?**

Han sido unos años muy intensos y exigentes. Salíamos de una situación post-crisis del sector y nos enfrentábamos a realizar una reorganización interna para lograr una modernización de la empresa. Había valores tradicionales que no queríamos perder; pero teníamos que aplicar un salto adelante. Nos esforzamos en modernizar la gestión, la producción y los procesos. Hemos hecho fuertes inversiones en maquinaria para la mejora y modernización de las instalaciones, además de la potenciación del departamento de I+D+i, lo que me hace sentir especialmente orgullosa.

Ahora estamos dando otro paso con la puesta en marcha de una nueva identidad corporativa y el lanzamiento de una nueva página web. Quizá estuvimos más pendientes de acometer los cambios internos que de explicarlos a los clientes; pero a mí me educaron en la filosofía de que era preferible mostrar los resultados más que lanzar promesas. Hoy ANVISA es, como nos reconocen nuestros clientes, una empresa mucho más preparada y eficiente.

#### **¿Qué otros cambios han acometido?**

En ANVISA estamos aplicando criterios avanzados de gestión. En su día apostamos por la paridad en puestos de responsabilidad, lo que es hoy es una realidad. Asimismo, hemos incluido valores de sostenibilidad en todas las etapas de la cadena de suministro, implementando los cambios necesarios para que estos valores se integren en la visión de la compañía. Dentro de este marco, los proveedores de nuestros nuevos embalajes disponen de la Certificación en Cadena de Custodia (FSC), que garantiza la trazabilidad de los productos provenientes de montes certificados a través de toda la cadena de transformación.

En ANVISA ponemos a disposición de nuestros clientes un catálogo a la vanguardia en preparados procedentes de la agricultura ecológica certificada. Con la presentación al mercado de una línea evolucionada y comprometida con la innovación y el sabor, nuestra compañía responde a las demandas de todos aquellos consumidores que buscan referencias mucho más naturales y artesanas. Elaborados con productos 100% ecológicos y naturales, procedentes de una agricultura ecológica que cumple con todas las exigencias de la normativa vigente, la nueva familia de preparados ecológicos se dirige tanto a clientes especializados en esta gama de productos como a aquellos fabricantes que deseen ampliar su catálogo con un nuevo surtido ECO. Todo ello, va a permitir ofrecer al consumidor opciones más naturales, manteniendo todas las cualidades de sus productos y con los mismos niveles de sabor y calidad. Esta nueva línea de preparados está elaborada con materia primas seleccionadas de gran calidad, producidas en su mayor parte siguiendo los criterios del Comercio Justo. De esta forma, ANVISA promueve el fomento del consumo responsable y una producción más sostenible.

Queda aún mucho camino por recorrer, porque la mejora continua nos exige estar siempre atentos a la innovación; pero lo importante era tomar el rumbo adecuado y eso ya lo hicimos. Ahora tenemos que mantener la buena dirección y seguir trabajando duro todos los días, sabedores de que el resultado está mereciendo el esfuerzo ■