

# ¿Qué opinan los expertos de nosotros?

Centro Técnico para la Conservación de Productos Agroalimentarios (CTCPA), Francia

**B** medical systems



A través de estas breves conversaciones, intentamos entender qué piensan nuestros clientes de nosotros. Hoy vamos a Francia para reunirnos con M. Lwidge Lugros, que trabaja como jefe de laboratorios en el **Centre Technique de la Conservation des Produits Agroalimentaires (CTCPA)** (<https://www.ctcpa.org/>) en Aviñón, Francia. El CTCPA es un centro técnico industrial dedicado a la industria agroalimentaria, cuyas actividades se centran en dos áreas principales: los servicios privados y las actividades de investigación.

**A. ¿Podría explicar en qué consisten las actividades de la CTCPA?** El Centro Técnico ofrece servicios privados como investigación y desarrollo, capacitación, consultoría y apoyo personalizado para fabricantes agroalimentarios. El segundo enfoque del trabajo del Centro Técnico son las actividades y proyectos de investigación para las diversas industrias que apoyamos a diario. Cabe destacar que todas las industrias de conservas, deshidratados y alimentos congelados pagan un impuesto que se nos transfiere y a cambio usamos ese dinero para llevar a cabo proyectos de investigación colaborativa. Esto abarca una amplia gama de temas, desde la mejora de procesos y la seguridad alimentaria hasta el desarrollo de métodos, etc.

El CTCPA se distribuye en 7 sedes, con su sede central en París. Cada sede cuenta con un departamento de tecnología, nuestra sede de Bourg en Bresse tiene un departamento de embalaje, y el sede de Aviñón donde trabajo, también cuenta con un laboratorio de microbiología y calidad alimentaria. Somos 35 personas trabajando en el sitio de Aviñón, y el CTCPA en su conjunto está formada por alrededor de cien empleados.

**B. ¿Por qué hay necesidad de almacenamiento en frío en tu negocio?** Como parte de nuestras actividades de soporte, utilizamos equipos de refrigeración/congelación para almacenar cepas. Aislamos cepas silvestres de productos alterados. Por ejemplo, si se detecta una falta de estabilidad en el sector agroalimentario (por ejemplo: una lata que se hincha), el fabricante nos envía una muestra para que podamos realizar una evaluación microbiológica que determine el origen de la inestabilidad. La causa puede ser microbiana, estar vinculada a un problema de tratamiento del producto, a un fallo en el proceso, etc. Cuando el origen es microbiano, aislamos la cepa. Esto forma parte de un proyecto de investigación que hemos desarrollado durante más de 20 años, cuyo objetivo es crear una "Biblioteca de cepas". Una vez realizado el análisis, enviamos un informe al fabricante, proponiendo áreas de mejora. De este modo, apoyamos al fabricante en la gestión de su problema.

**C. ¿Qué productos compraste en B Medical Systems? ¿Para qué propósito?** Tenemos dos congeladores de ultra baja temperatura, modelo U201, en nuestro centro de Aviñón, que usamos para almacenar cepas. Las cepas pueden ser de bacterias patógenas, hongos, mohos o levaduras. Tenemos casi 8.000 variedades de cepas que almacenamos durante varios años. Algunas de ellas llevan con nosotros más de 15 años. Nuestras cepas se recogen en viales que luego se almacenan en cajas criogénicas (cryoboxes).

**D. ¿Cuáles son las características que más te han gustado? ¿Podrías hablar sobre el rendimiento de los dispositivos?** Me gusta mucho el diseño y el espacio que ocupan (huella en el suelo). Son máquinas de alto rendimiento y fáciles de usar. Su socio local, **G3 Concept**, nos dio una sesión de formación cuando llegaron las máquinas, y el feedback general de mis técnicos y colegas ha sido muy positivo. Aprecié especialmente la relación comercial con su socio. Nos acompañaron de la A a la Z, el agente estuvo muy presente y demostró un gran conocimiento de los aspectos técnicos.



Congelador de Temperatura Ultrabaja

U201



Congelador de  
Temperatura  
Ultrabaja

U201

**E. ¿Cómo están utilizando los productos de B Medical Systems y cómo benefician a su institución?** Tenemos dos máquinas para poder dividir nuestras cepas en dos grupos: bacterias en una y levaduras/mohos en la otra. Esto evita problemas de contaminación cruzada y reduce la pérdida de valor en caso de fallo de un equipo. Contamos principalmente con cepas silvestres, pero también tenemos algunas variedades de colección que pedimos a bancos especializados y que son muy valiosas.

Teníamos otro congelador de temperatura ultra baja de otra marca, pero nos enteramos de sus equipos por recomendación (boca a boca). Sus productos se ajustaron a nuestro presupuesto y especificaciones en cuanto a diseño, espacio, capacidad, rendimiento y consumo energético. La unidad se abre entre 1 y 15 veces al día durante unos pocos segundos. Todas nuestras cepas están etiquetadas para identificar rápidamente dónde se encuentran. Además, hemos añadido una sonda a la unidad para el monitoreo continuo de la temperatura.

**F. ¿Has encontrado en B Medical Systems un socio de confianza?** Sí, lo tenemos.

**G. ¿Cómo conociste B Medical Systems?** Por recomendación directa.

**H. ¿Cuánto tiempo llevas siendo cliente de B Medical Systems?** Desde 2021. La primera unidad se entregó a finales del último trimestre de 2021.

**I. ¿Estás satisfecho con el equipo?** Estamos satisfechos con la experiencia que hemos tenido hasta ahora. El modelo cumple con nuestras expectativas. No hay puntos negativos que mencionar hasta ahora.

**J. ¿Recomendarías B Medical Systems a tus compañeros?** Por supuesto que sí.

