

mens Healthineers opera como empresa separada de la multinacional alemana Siemens. A su vez, estos últimos años se han

para que pueda tomar decisiones basado en esto".

Entre las ventajas más grandes de la IA en la medicina se

personas o de órganos. De espera que esto permita a los médicos tomar decisiones frente a los tratamientos de una forma preventiva, además de ver el im-

MILLONES ES LA CIFRA APROXIMADA DE INGRESOS QUE TUVO SIEMENS HEALTHINEERS EN COLOMBIA DURANTE 2018.

que entre 90% y 100% de todos los proveedores de salud en el mundo trabajan con ellos.

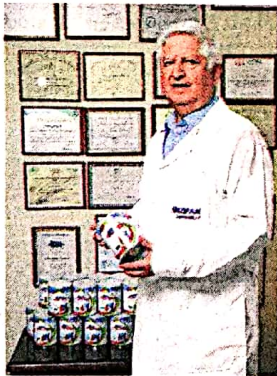
SEBASTIÁN MONTES SANDOVAL
smontes@larepublica.com.co

INFORMACIÓN COMERCIAL

Enzipan cumplió 30 años al servicio de la industria alimentaria

¿Se ha preguntado cómo es que las grandes empresas del sector de alimentos y bebidas pueden garantizar la calidad de los productos que las personas consumen?

Pues en Colombia hace 30 años fue fundada Enzipan Laboratorios S.A., una empresa que recibe los productos que usted va a comprar al supermercado, los inspeccionan antes y además se encargan de someterlos a una serie de análisis y estudios para comprobar que cumplan con todas las especificaciones de calidad. A Enzipan llegan las principales marcas de compañías como el Grupo Nutresa, Bimbo, Comapan, Panificadora el country, Industrias Harinera Capri, la Organización Martínez Solarte, Harinera los tigres, Molinos del Atlántico, por mencionar algunas.



TIRSO TOVAR CALDERON.
Gerente General

Uno de los responsables en esta tarea, es el ingeniero Tirso Tovar Calderón, hoy gerente general de la empresa y su fundador. El empresario de origen campesino del altiplano nariñense, desde niño empezó a conocer dónde y cómo se desarrollaban los cultivos de trigo. Pero más tarde, su profesión como economista lo llevó a dedicarse por 20 años al sector financiero, donde conoció a panificadoras, industrias molineras, pasteras y de concentrados. Este contacto con la industria lo llevó a desarrollar una investigación de cómo el trigo nacional era viable para mezclarse con trigos extranjeros; el proyecto no tuvo la respuesta esperada por parte del Ministerio de Agricultura de ese entonces,

sin embargo, él fue más allá y se empeñó en abrir una empresa familiar llamada Enzipan Laboratorios S.A.

Con los años se especializaron en certificar su propia calidad tanto en servicios como en productos, de hecho, hoy en día la empresa cuenta con certificaciones en las normas de calidad, ISO 9001, ISO 17025, HACCP, e ISO 22000, esta última es la que avala la inocuidad de todos los productos que comercializa y que fabrica Enzipan, incluso fue el primer laboratorio en Colombia en certificarse en esta norma, una de las más exigentes en lo que respecta al cuidado y salud alimentaria. En sus 30 años de operación, también se destacan reconocimientos y premios como el Innova a nivel nacional en 2005, 2010 y 2012 así como otras distinciones de la empresa privada como BBVA y El Espectador que destacaron la innovación y sostenibilidad en 2012, tanto a nivel regional (Bogotá y Cundinamarca) como nacional entre 1.387 compañías.

Según explicó el Ing. Tovar, además de los servicios de análisis de laboratorio para control de calidad de todo tipo de alimentos, donde se inspecciona la calidad físico-química, microbiológica, reológica, el contenido de vitaminas y minerales, la estabilidad comercial y la vida útil de un alimento; "otro foco del negocio son las consultorías y asesorías para mejoramiento y/o desarrollo de nuevos productos, donde participan en el desempeño la optimización



Los laboratorios para investigación y análisis, están hoy ubicados al occidente de Bogotá.

de procesos productivos, con mejoramientos en el rendimiento y en el contenido nutricional, donde le apuntamos a nichos específicos de clientes de nuestros clientes actuales y potenciales para obtener productos de alto contenido nutricional acordes con las tendencias del mercado y con las necesidades de los consumidores".

El desarrollo de Aminoprot

Enzipan no solo se ha dedicado a analizar los productos de consumo masivo de otras empresas, durante su recorrido acaban de presentar Aminoprot, un complemento alimentario, elaborado a base de aminoácidos tanto esenciales como no esenciales, un perfecto complemento para todas las edades, deportistas y para quienes quieran cuidar de su salud o quienes busquen ciertos beneficios nutricionales diferenciados.

Como es bien sabido los aminoácidos son la esencia de la vida, sin ellos no es po-

sible la subsistencia de ningún ser viviente para esto se requiere, ingerir abundantes proporciones de alimentos que contienen aminoácidos como carnes blancas, frutas, verduras, toda clase de nueces, de cereales que no están a nuestro alcance ni por la cantidad ni por la disponibilidad de ingerirlos al tiempo, como si lo pueden hacer a través de una dosificación mínima de Aminoprot, "lo grave es que debido a las deficiencias de aminoácidos en nuestro organismo, aparecen las enfermedades", de ahí que una buena forma de prevenirlas es mediante el consumo de Aminoprot en forma diaria y regulada a través de un pan, una galleta, una pasta, una torta, una pizza, que haya sido incluida en la formulación antes de su proceso, pues con esto se beneficia el contenido nutricional de estos alimentos, debido a que es una alta fuente de omega 9, fibra dietaria y calcio, así como también una buena fuente proteína y cobre", concluyó el Ing. Tovar.