

Grupo Pilotaje de Alimentación Saludable Avances 2021-2023

Euskadi, auzolana, bien común

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO

Índice

1. Alimentación Sostenible como prioridad para Euskadi:
Estrategia RIS3
2. Resultados de los Grupos de Trabajo
3. Programas de ayuda I+D+i Alimentación
4. Evento Internacional Food 4 Future
5. Retos de futuro

1.

Alimentación Sostenible como prioridad para Euskadi: Estrategia RIS3



En diciembre 2022, se evoluciona el concepto

de Alimentación Saludable



a Alimentación Sostenible

Provisión de alimentos a la sociedad y que estos sean seguros, saludables, sostenibles y asequibles.

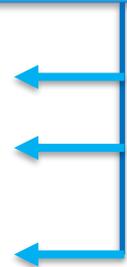
Sistemas de producción, transformación y comercialización respetuosos con los valores medio ambientales y climáticos.

Rentabilidad y competitividad en todos los eslabones de la cadena de valor. Empleo de calidad.

A nivel social

A nivel ambiental

A nivel económico



La cadena de valor alimentaria del País Vasco necesita especializarse en la generación de valor desde la existencia de procesos cada vez más eficientes.

Esta generación de valor tiene que apalancarse en:

- *Ecosistemas de producción más seguros, sostenibles y saludables*
- *El desarrollo de una nueva gama de servicios y productos para una población cada vez más concienciada del binomio alimentación-salud*
- *La incorporación de nuevas tecnologías digitales y biotecnológicas y el potencial de desarrollo de los bienes de equipo con la fabricación avanzada.*
- *Desarrollo culinario como posicionamiento gastronómico internacional, vinculado a la cultura y patrimonio*

Alineación con Marco Europeo

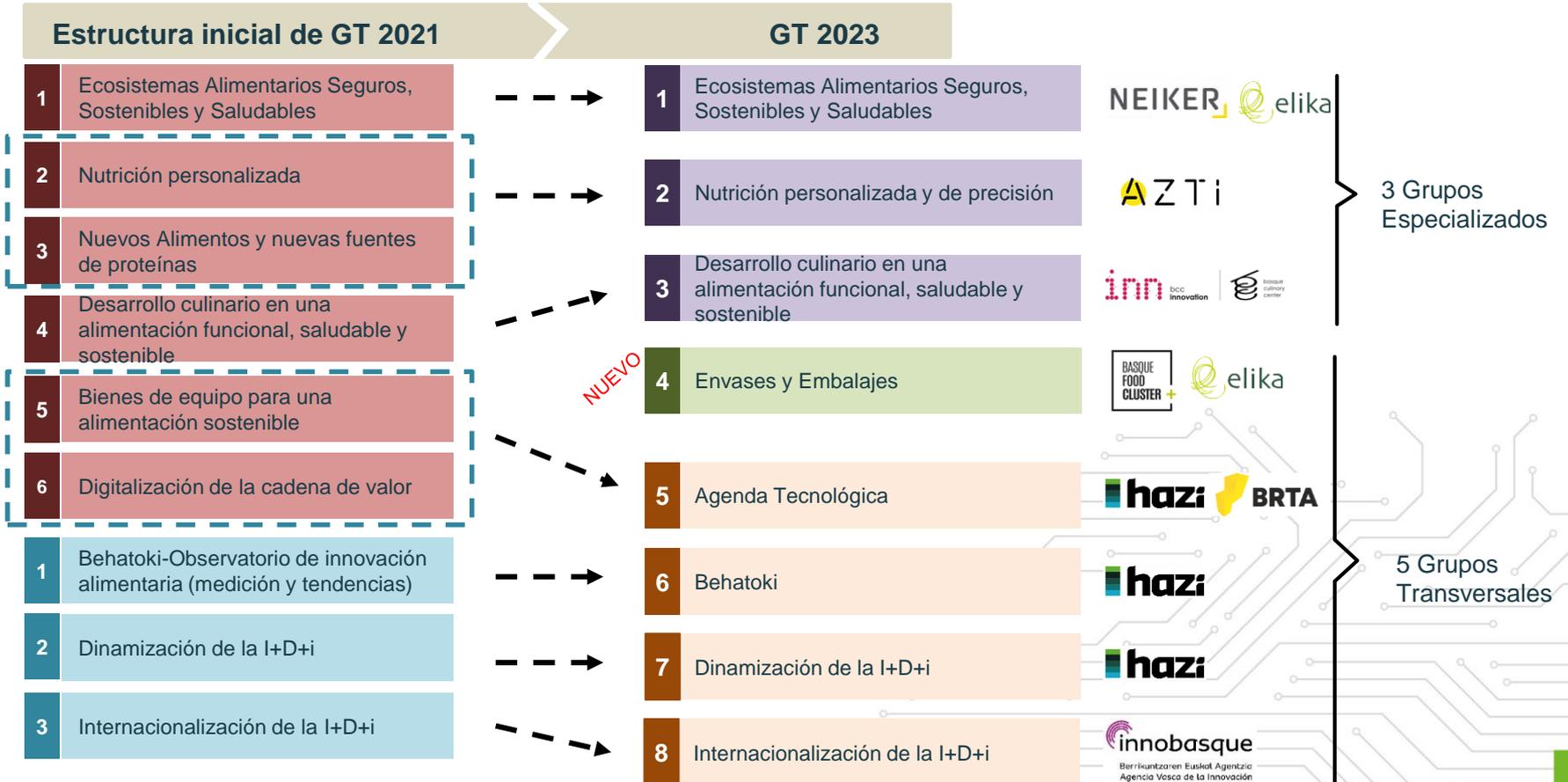
Estrategia diseñada dentro del Pacto Verde Europeo en la que se definen las actuaciones y objetivos necesarios para la creación, desarrollo y mantenimiento de sistemas alimentarios y alimentos sostenibles, saludables y que respetan el medio ambiente



Grupo de Pilotaje



Grupos de Trabajo



2.

Resultados de los Grupos de Trabajo



Ecosistemas Alimentarios

Propósito compartido: alimentos accesibles a toda la población, seguros, nutricionalmente adecuados, con impacto ambiental negativo, aceptables culturalmente y que permiten una productividad y calidad de vida a las personas productoras, así como el reconocimiento social.

Líneas prioritarias de trabajo:

- ✓ Alimentación circular
- ✓ Sostenibilidad y reducción de emisiones
- ✓ Diversificación agraria y abastecimiento local de alimentos
- ✓ Seguridad alimentaria en quesos de leche cruda
- ✓ Bienestar Animal
- ✓ Despilfarro alimentario
- ✓ Eficiencia de recursos
- ✓ Producción ecológica
- ✓ Agricultura de precisión

3 reuniones de trabajo

Coordinan:



Participan:



Nutrición y Nuevos Alimentos

Propósito compartido: Desarrollo de nuevas estrategias nutricionales como la nutrición de precisión como vía de prevención de enfermedades. Y desarrollo de nuevos alimentos para un envejecimiento saludable, nuevas fuentes de proteínas y nuevos ingredientes alimentarios.

Líneas prioritarias de investigación e innovación:

- Ómicas para la nutrición personalizada
- Automonitorización (IA y BigData)
- Perfiles moleculares de los consumidores
- Nuevos marcadores de salud
- nuevos ingredientes para el desarrollo de nuevos alimentos.
- Desarrollo de alimentos complejos
- Comportamiento del consumo
- Comportamiento de los consumidores frente a nuevos productos

4 reuniones de trabajo

Coordina:



AZTI

Participan:



ausolan



NEIKER



hazi



ILLARGUI



iparat



inn
bcc innovation
basque
culinary
center



BASQUE
FOOD
CLUSTER+



Leartiker
MEMBER OF BASQUE RESEARCH
& TECHNOLOGY ALLIANCE



Tknika



Uvesco

Desarrollo culinario

¿Cómo podríamos desarrollar nuevos productos de alto valor añadido...

para una cadena de valor desperdicio cero?

enfocados en nuevos segmentos como respuesta a nuevas necesidades?

a través de la industrialización de recetas icónicas de autor?

Retos
concretos

utilizando la gastronomía como palanca para crear nuevos hábitos equilibrados?

que sean nuevas experiencias con nuevos modelos de negocio para el sector horeca?

Retos
transversales

Líneas prioritarias de trabajo:

- ✓ Plataforma de compra-venta de subproductos y excedentes para su revalorización gastronómica
- ✓ Reformulación de productos para mayores y niños a partir de nuevas materias primas
- ✓ Desarrollo de productos con recetas icónicas vascas
- ✓ Nuevo modelo de restaurantes sostenibles enfocado a grandes colectividades
- ✓ Transformación productiva de cocinas centrales para servicios de 5ª gama

6 reuniones de trabajo

Coordina:



Participan:



NEIKER



MONDRAGON
UNIBERTSITATEA



MONDRAGON
Centro de Promoción



Envases y Embalajes

NUEVO 2023

Propósito compartido: a partir de la dinamización de empresas, promover proyectos de I+D+i para una gestión más sostenible de los envases y embalajes alimentarios, alineada con los requerimientos legales, salvaguardando la seguridad alimentaria y sin comprometer los resultados de las empresas.

Líneas prioritarias de trabajo:

- Ecodiseño para reducir el impacto ambiental de los envases y embalajes.
- Criterios de circularidad para su adaptación al Real Decreto de Envases y Residuos de Envases.
- Alargar la vida útil de los alimentos, mediante el análisis de todos los procesos, incluido el envasado y sus materiales.
- Reducción del residuo plástico no reutilizable, mediante la mejora de su reciclabilidad y valorización.
- Creación de una comunidad innovadora en torno a los grandes retos y búsqueda de soluciones relacionados con los envases y embalajes.

7 reuniones de trabajo + 2 webinaris

Coordinan:

Participan:



ontzi

COMUNIDAD DE INNOVACIÓN EN ENVASES Y
EMBALAJES ALIMENTARIOS DE EUSKADI

BASQUE FOOD CLUSTER+

elika

ZTBP-20
PCTI-30

GOBIERNO VASCO

FINANCIADO
FONDO DE INNOVACIÓN

ontzi
BASQUE FOOD
PACKAGING
Innovation Hub

¿Qué es ontzihub?



Principales retos a abordar

RETO 1



DIAGNÓSTICO E
IMPLEMENTACIÓN DE
SOLUCIONES MÁS
SOSTENIBLES

RETO 2



MANTENER LA VIDA ÚTIL
CON MATERIALES MÁS
SOSTENIBLES

RETO 3



ENVASE QUE MEJORA LA
EXPERIENCIA DEL
CONSUMIDOR

¿Qué ofrece?

- **Vigilancia** estratégica (técnico, legal y de mercado + ayudas)
- Información de **actualidad** (news, web, RRSS)
- **Asesoramiento** técnico y legal gratuito
- Acceso a un **mapa de agentes** internacional de soluciones por retos
- Posibilidad de **co-diseñar y participar en proyectos** adaptados a los retos
- Agenda de **eventos**
- **Networking**

Colaboradores

IDOM

ITENE

e-PACKNET

C4E

AFC

RESULTADOS OBTENIDOS: **ontzi** BASQUE FOOD PACKAGING Innovation Hub



Arrancado proyecto en 2024 con el objetivo de activar los proyectos identificados en 2023, seguir dinamizando empresas y activar nuevos proyectos

Agenda Tecnológica

Propósito compartido: identificar oportunidades en el ámbito digital para la CVA, tanto desde la oferta como desde la demanda y poder machear esta oferta y demanda para definir proyectos o soluciones que puedan ser apoyadas por las diferentes herramientas que se disponen desde las instituciones vascas.

Líneas prioritarias de trabajo:

- Aumentar la competitividad de la industria alimentaria
- Diversificar el mercado de la industria de Bienes de Equipo (nueva maquinaria)
- Proyectos de I+D para la generación de nuevos Bienes de Equipo
- Programa de retos del sector Agroalimentario
- Plataforma de digitalización del sector alimentario 4.0
- Aceleradora de proyectos y soluciones tractoras de la CVA
- Espacios de experimentación de tecnologías emergentes
- Proyectos de talento digital en el ámbito Food
- Sistemas de reconocimiento o sello de empresa Digital Food Trust

7 reuniones y sesiones de trabajo

Coordinan:



Participan:

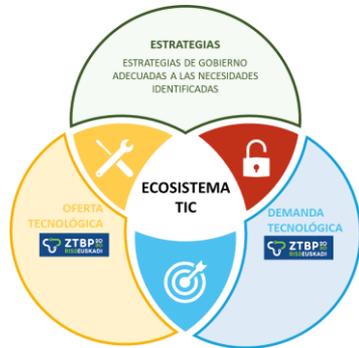


LIBRO BLANCO DIGITAL

OBJETIVO OPERATIVO: Mapeo entre la oferta y la demanda

Definir acciones y estrategias de gobierno adecuadas a las necesidades del sector Alimentario

Se presenta la relación entre los activos / capacidades tecnológicas provenientes de la oferta y las acciones / soluciones concretas priorizadas por la demanda para cada una de las necesidades, señalándose también el sumatorio y el % que suponen sobre el total.



FUENTES	NECESIDADES	SOSTENIBILIDAD										AUTOMATIZACIÓN DE PROCESOS			CAPTAR Y COMPARTIR DATOS		TRAZABILIDAD		CULTURA DIGITAL		OTRAS GT4*																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100	101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120	121	122	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140	141	142	143	144	145	146	147	148	149	150	151	152	153	154	155	156	157	158	159	160	161	162	163	164	165	166	167	168	169	170	171	172	173	174	175	176	177	178	179	180	181	182	183	184	185	186	187	188	189	190	191	192	193	194	195	196	197	198	199	200	201	202	203	204	205	206	207	208	209	210	211	212	213	214	215	216	217	218	219	220	221	222	223	224	225	226	227	228	229	230	231	232	233	234	235	236	237	238	239	240	241	242	243	244	245	246	247	248	249	250	251	252	253	254	255	256	257	258	259	260	261	262	263	264	265	266	267	268	269	270	271	272	273	274	275	276	277	278	279	280	281	282	283	284	285	286	287	288	289	290	291	292	293	294	295	296	297	298	299	300	301	302	303	304	305	306	307	308	309	310	311	312	313	314	315	316	317	318	319	320	321	322	323	324	325	326	327	328	329	330	331	332	333	334	335	336	337	338	339	340	341	342	343	344	345	346	347	348	349	350	351	352	353	354	355	356	357	358	359	360	361	362	363	364	365	366	367	368	369	370	371	372	373	374	375	376	377	378	379	380	381	382	383	384	385	386	387	388	389	390	391	392	393	394	395	396	397	398	399	400	401	402	403	404	405	406	407	408	409	410	411	412	413	414	415	416	417	418	419	420	421	422	423	424	425	426	427	428	429	430	431	432	433	434	435	436	437	438	439	440	441	442	443	444	445	446	447	448	449	450	451	452	453	454	455	456	457	458	459	460	461	462	463	464	465	466	467	468	469	470	471	472	473	474	475	476	477	478	479	480	481	482	483	484	485	486	487	488	489	490	491	492	493	494	495	496	497	498	499	500	501	502	503	504	505	506	507	508	509	510	511	512	513	514	515	516	517	518	519	520	521	522	523	524	525	526	527	528	529	530	531	532	533	534	535	536	537	538	539	540	541	542	543	544	545	546	547	548	549	550	551	552	553	554	555	556	557	558	559	560	561	562	563	564	565	566	567	568	569	570	571	572	573	574	575	576	577	578	579	580	581	582	583	584	585	586	587	588	589	590	591	592	593	594	595	596	597	598	599	600	601	602	603	604	605	606	607	608	609	610	611	612	613	614	615	616	617	618	619	620	621	622	623	624	625	626	627	628	629	630	631	632	633	634	635	636	637	638	639	640	641	642	643	644	645	646	647	648	649	650	651	652	653	654	655	656	657	658	659	660	661	662	663	664	665	666	667	668	669	670	671	672	673	674	675	676	677	678	679	680	681	682	683	684	685	686	687	688	689	690	691	692	693	694	695	696	697	698	699	700	701	702	703	704	705	706	707	708	709	710	711	712	713	714	715	716	717	718	719	720	721	722	723	724	725	726	727	728	729	730	731	732	733	734	735	736	737	738	739	740	741	742	743	744	745	746	747	748	749	750	751	752	753	754	755	756	757	758	759	760	761	762	763	764	765	766	767	768	769	770	771	772	773	774	775	776	777	778	779	780	781	782	783	784	785	786	787	788	789	790	791	792	793	794	795	796	797	798	799	800	801	802	803	804	805	806	807	808	809	810	811	812	813	814	815	816	817	818	819	820	821	822	823	824	825	826	827	828	829	830	831	832	833	834	835	836	837	838	839	840	841	842	843	844	845	846	847	848	849	850	851	852	853	854	855	856	857	858	859	860	861	862	863	864	865	866	867	868	869	870	871	872	873	874	875	876	877	878	879	880	881	882	883	884	885	886	887	888	889	890	891	892	893	894	895	896	897	898	899	900	901	902	903	904	905	906	907	908	909	910	911	912	913	914	915	916	917	918	919	920	921	922	923	924	925	926	927	928	929	930	931	932	933	934	935	936	937	938	939	940	941	942	943	944	945	946	947	948	949	950	951	952	953	954	955	956	957	958	959	960	961	962	963	964	965	966	967	968	969	970	971	972	973	974	975	976	977	978	979	980	981	982	983	984	985	986	987	988	989	990	991	992	993	994	995	996	997	998	999	1000	1001	1002	1003	1004	1005	1006	1007	1008	1009	1010	1011	1012	1013	1014	1015	1016	1017	1018	1019	1020	1021	1022	1023	1024	1025	1026	1027	1028	1029	1030	1031	1032	1033	1034	1035	1036	1037	1038	1039	1040	1041	1042	1043	1044	1045	1046	1047	1048	1049	1050	1051	1052	1053	1054	1055	1056	1057	1058	1059	1060	1061	1062	1063	1064	1065	1066	1067	1068	1069	1070	1071	1072	1073	1074	1075	1076	1077	1078	1079	1080	1081	1082	1083	1084	1085	1086	1087	1088	1089	1090	1091	1092	1093	1094	1095	1096	1097	1098	1099	1100	1101	1102	1103	1104	1105	1106	1107	1108	1109	1110	1111	1112	1113	1114	1115	1116	1117	1118	1119	1120	1121	1122	1123	1124	1125	1126	1127	1128	1129	1130	1131	1132	1133	1134	1135	1136	1137	1138	1139	1140	1141	1142	1143	1144	1145	1146	1147	1148	1149	1150	1151	1152	1153	1154	1155	1156	1157	1158	1159	1160	1161	1162	1163	1164	1165	1166	1167	1168	1169	1170	1171	1172	1173	1174	1175	1176	1177	1178	1179	1180	1181	1182	1183	1184	1185	1186	1187	1188	1189	1190	1191	1192	1193	1194	1195	1196	1197	1198	1199	1200	1201	1202	1203	1204	1205	1206	1207	1208	1209	1210	1211	1212	1213	1214	1215	1216	1217	1218	1219	1220	1221	1222	1223	1224	1225	1226	1227	1228	1229	1230	1231	1232	1233	1234	1235	1236	1237	1238	1239	1240	1241	1242	1243	1244	1245	1246	1247	1248	1249	1250	1251	1252	1253	1254	1255	1256	1257	1258	1259	1260	1261	1262	1263	1264	1265	1266	1267	1268	1269	1270	1271	1272	1273	1274	1275	1276	1277	1278	1279	1280	1281	1282	1283	1284	1285	1286	1287	1288	1289	1290	1291	1292	1293	1294	1295	1296	1297	1298	1299	1300	1301	1302	1303	1304	1305	1306	1307	1308	1309	1310	1311	1312	1313	1314	1315	1316	1317	1318	1319	1320	1321	1322	1323	1324	1325	1326	1327	1328	1329	1330	1331	1332	1333	1334	1335	1336	1337	1338	1339	1340	1341	1342	1343	1344	1345	1346	1347	1348	1349	1350	1351	1352	1353	1354	1355	1356	1357	1358	1359	1360	1361	1362	1363	1364	1365	1366	1367	1368	1369	1370	1371	1372	1373	1374	1375	1376	1377	1378	1379	1380	1381	1382	1383	1384	1385	1386	1387	1388	1389	1390	1391	1392	1393	1394	1395	1396	1397	1398	1399	1400	1401	1402	1403	1404	1405	1406	1407	1408	1409	1410	1411	1412	1413	1414	1415	1416	1417	1418	1419

LIBRO BLANCO DIGITAL





Explicaciones

Demanda - Catálogo de necesidades

Oferta - Catálogo de soluciones Tecn

Mapeo oferta demanda

EXPLICACIONES BÁSICAS DE MANEJO:

Power BI es una potente herramienta de BI que permite generar y compartir atractivos informes y paneles interactivos (gráficas, tablas, mapas, ...), a partir de datos de diferentes orígenes. La visualización de los informes de Power BI posee diferentes páginas o pestañas, en las que se puede navegar e ir de una a otra de forma rápida. Una de las ventajas que tienen los informes Power BI, son los filtros que sirven para interactuar de forma sencilla seleccionando las variables que se quieran, lo que repercute de forma inmediata en la visualización de las gráficas, tablas y mapas.

Al seleccionar dentro de los filtros, lo seleccionado queda en negro y las demás opciones en blanco. Para deseleccionar la opción elegida, pulsar en el mismo botón seleccionado. Cuando hay filtros con posibilidad de selección múltiple, para elegir más de una opción hay que tener pulsado el botón Ctrl. Para deseleccionar todos los elementos a la vez, algunos filtros disponen de un icono en forma de goma en la parte superior del filtro.

En un filtro de listado, para seleccionar una opción, primero hay que desclickar la opción de seleccionar todo para después poder la opción elegida. Además, seleccionando alguna opción dentro de la gráfica, tabla o mapa se ven afectados las demás gráficas, tablas o mapas que estén relacionados, lo cual ofrece mucha agilidad a la hora de interpretar la información.

Todos los elementos visuales (gráficas, tablas y mapas) tienen un icono en su la parte superior derecha que permite hacer enfoque en ese elemento y visualizarlo en tamaño grande sin el resto de elementos visuales. Para navegar por las distintas ventanas de este Power BI, así como para descargar la información recogida en "Descarga de ficheros generales", es necesario seleccionar Ctrl + clic en los respectivos botones.

() En caso de aplicar únicamente el filtro "Subnecesidades (*)", en la pestaña "Mapeo oferta demanda" la información correspondiente a la distribución de los activos se refleja en los cuadrados amarillos de dicha pestaña.*

*(**) El campo "# ACTIVOS (**)" que aparece en la pestaña "Mapeo oferta y demanda" hace referencia al número de ACTIVOS que dan soluciones a alguna de las subnecesidades analizadas en el estudio.*

TERMINOLOGÍA:

- **CVA:** Cadena de Valor Alimentaria
- **C/P:** Corto plazo (próximos 6 meses)
- **BI:** Business Intelligence
- **CCTT:** Centros Tecnológicos
- **IA/ML:** Inteligencia Artificial/Machine Learning
- **Interop:** Interoperabilidad
- **IoT:** Internet of Things
- **Gemelo Dig:** Gémeo Digital
- **Cibersec:** Ciberseguridad
- **Impr. 3D:** Impresión 3D
- **VA/RA/RV:** Visión Artificial/Realidad Aumentada/Realidad Virtual
- **Biotech:** Biotecnología
- **Tec. Medioamb:** Tecnología Medioambiental
- **Tec. Alimentos:** Tecnología de los Alimentos

Descarga de ficheros generales:

Conjunto

CCTT

Empresas

Startups

CVA: Cadena de Valor Alimentaria

PRODUCCIÓN			TRANSFORMACIÓN						LOG.	DISTRIBUCIÓN					
										RETAIL			HORECA		
Agrícola	Ganadera	Pesquera	Transf. Pesca	Pan y Molinería	Cárnico	Lácteo	Bebidas	Otros	Logística	Gran Distribución	Distribución Tradicional	Otros	Rest. Organizada	Rest. Independiente	Otros

Eslabón general

Eslabón secundario

(*) La priorización de las necesidades analizadas en el apartado de la demanda se ha llevado a cabo con 34 participantes, entre los cuales se encuentran 8 Centros Tecnológicos, 6 empresas de consultoría TI y 20 empresas de soluciones/servicios Food.

La parte de la oferta está compuesta por 94 activos de 7 CCTT, 413 empresas y 39 startups.

GT Agenda Tecnológica

Necesidades Priorizadas

Subnecesidades (*)

Tecnologías

Tipo de Agente




Selección múltiple

Todas

Todas

Todas

Explicaciones

Demanda - Catálogo de necesidades

Oferta - Catálogo de soluciones Tecn

Mapeo oferta demanda

Número de soluciones por sub-necesidad

Necesidades Priorizadas	Subnecesidades	TIPO DE AGENTE	Centro	Nombre	Página w
Sostenibilidad	Gestionar eficiencia de la producción optimizando consumo de recursos	EMPRESAS		A3R SERVICIOS DE CONSULTORÍA INFORMATICA 2013, S.L	🔗
Sostenibilidad	Sistemas de medición medioambiental	EMPRESAS		A3R SERVICIOS DE CONSULTORÍA INFORMATICA 2013, S.L	🔗
Sostenibilidad	Identificar productos con desviaciones de calidad durante los procesos para reducir el desperdicio	EMPRESAS		A3R SERVICIOS DE CONSULTORÍA INFORMATICA 2013, S.L	🔗
Sostenibilidad	Control del bienestar animal	EMPRESAS		A3R SERVICIOS DE CONSULTORÍA INFORMATICA 2013, S.L	🔗
Automatización de Procesos	Integración de datos ofreciendo información actualizada y continua sobre todo el proceso	EMPRESAS		A3R SERVICIOS DE CONSULTORÍA INFORMATICA 2013, S.L	🔗
Automatización de Procesos	Automatización de inventarios y stocks minimizando despilfarros y pérdidas	EMPRESAS		A3R SERVICIOS DE CONSULTORÍA INFORMATICA 2013, S.L	🔗
Automatización de Procesos	Control de calidad de materias primas y productos	EMPRESAS		A3R SERVICIOS DE CONSULTORÍA INFORMATICA 2013, S.L	🔗
Automatización de Procesos	Sistemas de mantenimiento predictivo	EMPRESAS		A3R SERVICIOS DE CONSULTORÍA INFORMATICA 2013, S.L	🔗

TOTAL ACTIVOS

546

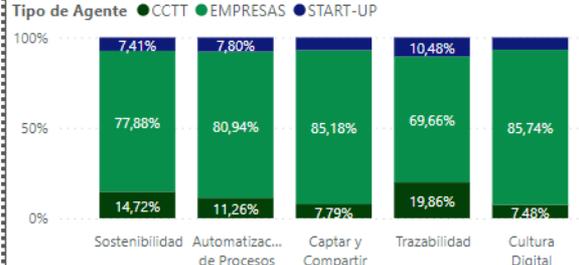
ACTIVOS (**)

312

# CCTT	# EMPRESAS	# START-UP
94	189	29

Distribución de las soluciones en función del tipo de agente

Tipo de Agente ● CCTT ● EMPRESAS ● START-UP



Categoría	EMPRESAS (%)	CCTT (%)	START-UP (%)
Sostenibilidad	77,88%	14,72%	7,41%
Automatización de Procesos	80,94%	11,26%	7,80%
Captar y Compartir Datos	85,18%	7,79%	
Trazabilidad	69,66%	19,86%	10,48%
Cultura Digital	85,74%	7,48%	

Relación entre las necesidades y las tecnologías que les dan respuesta

Necesidades Priorizadas	CCTT	EMPRESAS	START-UP
<input checked="" type="checkbox"/> Sostenibilidad	284	1.503	143
Gestionar eficiencia de la producción optimizando consumo de recursos	40	418	34
Nuevos sistemas de gestión de envases	44	29	9
Sistemas de medición medioambiental	22	373	20
Identificar productos con desviaciones de calidad durante los procesos para reducir el desperdicio	57	245	32
Control del bienestar animal	75	407	36
Oportunidades para nuevos cultivos	46	31	12
<input checked="" type="checkbox"/> Automatización de Procesos	192	1.380	133
Integración de datos ofreciendo información actualizada y continua sobre todo el proceso	34	453	36
Automatización de inventarios y stocks minimizando despilfarros y pérdidas	47	410	35
Control de calidad de materias primas y productos	74	212	35
Total	947	7.029	647

Behatoki

Propósito compartido: promover un marco de conocimiento riguroso, objetivo, actualizado y exhaustivo del HOY, con la mirada abierta al MAÑANA y a la innovación.

Líneas prioritarias de trabajo:

- Conocimiento completo del ecosistema de la cadena de valor alimentaria.
- Identificación de las principales tendencias y oportunidades sectoriales.
- Análisis de los datos necesarios para gestionar el día a día y adelantarse a lo que está por venir.
- Evaluación de la innovación en la cadena de valor alimentaria

> 8 reuniones y sesiones de trabajo

Coordina:



Participan:



Dinamización I+D+i

Propósito compartido: impulsar las actividades de investigación, desarrollo e innovación en las pymes de la cadena de valor alimentaria, de manera que mejoren su competitividad y modernización.

Líneas prioritarias de trabajo:

- Caracterización de la DEMANDA: caracterización de las pymes (empresas core) de la CVA. Perfiles de innovación.
- Caracterización de la OFERTA: identificación de proyectos y casos de innovación
- Recogida de información sobre los distintos instrumentos de apoyo a la I+D+i, regionales, estatales y europeos.
- Dinamización y difusión: activación de encuentros, eventos y jornadas, de sensibilización y capacitación de los agentes intermedios y pymes.
- Colaboración entre agentes intermedios de I+D+i

10 reuniones de trabajo

Coordina:



Participan:



Dinamización I+D+i

Generación de materiales y soportes

- Mapa de ayudas a la innovación empresarial.
- Recopilación de casos de innovación en alimentación.
- Guías metodológicas de apoyo a la innovación.

Jornadas y Formación RIS3

- 32 Jornadas de Sensibilización RIS3 realizadas por los agentes intermedios.
- 2 Jornadas de Transferencia e Innovación Alimentaria.

HAZINNOVA

- 934 pymes de la CVA son potenciales Hazinnova
- 37 proyectos de la CVA activados en Hazinnova en las dos últimas convocatorias



Sesiones Broker

- 55 sesiones de Broker de Innovación entre 2021 y 2022 para orientar en proyectos de cooperación para la innovación (Medida 16 PDR 2015-2022)

Mapa de innovación y perfiles de innovación

- 42 perfiles de innovación realizados a pymes (con la herramienta ofrecida por Innobasque) como autodiagnóstico de innovación.

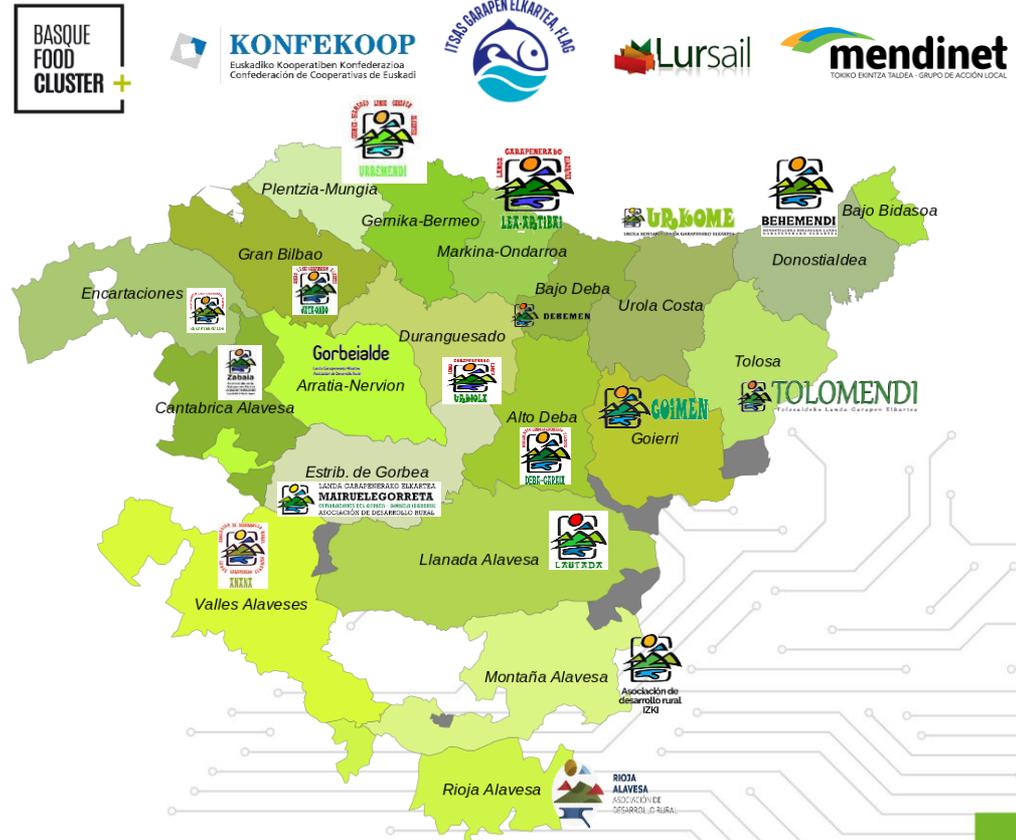
Perfil exprés de innovación (Innobasque)



Red de agentes de última milla

Existen un total de 23 agentes que sirven de enlace intermediario con las pymes dentro del ámbito de dinamización de I+D+i

Entre 2021 y 2023, los agentes intermedios han puesto en marcha 55 eventos para llevar la innovación a todo el territorio.



TRANSFERENCIA E INNOVACIÓN ALIMENTARIA

9 marzo 2023, en Lakua (Vitoria-Gasteiz)

Objetivo: difundir los resultados de la I+D para activar la innovación y el emprendimiento en la Cadena de valor alimentaria (CVA) de Euskadi.

124 asistentes

Ponencia: “Lámalo innovación cuando sea un éxito, 7 claves para conseguirlo”

Divulgación de 6 proyectos de I+D

Presentación White Paper Food material disponible en Onekin.eus

JARDUNALDIA | JORNADA

Euskadiko elikagaien
berrikuntzako transferentzia

Transferencia de Innovación
alimentaria en Euskadi

» Martxoak 9 marzo » LAKUA, Vitoria-Gasteiz



EUSKO JAURLARITZA GOBIERNO VASCO

DEPARTAMENTO DE DESARROLLO
ECONÓMICO, INNOVACIÓN
Y MEDIO AMBIENTE

JARDUNALDIA | JORNADA

Euskadiko elikagaien
berrikuntzako transferentzia
Transferencia de Innovación
alimentaria en Euskadi

TRANSFERENCIA E INNOVACIÓN ALIMENTARIA



23 febrero 2024, en el Parque Tecnológico de Miñano

Objetivo: compartir y difundir proyectos innovadores y proyectos ejemplares de empresas de la cadena de valor alimentaria. Y abordar desafíos críticos como la seguridad alimentaria, nuevos ingredientes y la nutrición personalizada.

+ 100 representantes de diferentes entidades vascas vinculadas al sector de la cadena de valor de la alimentación.

Ponencia plenaria: *Moonshot, aterrizando en la Tierra*, de Mónica Vasquez del Solar, de Impacto Social Nest, sobre nuevas maneras de abordar los problemas desde un propósito transformador.

3 Mesas redondas: Reto 1-Ingredientes y alimentos seguros
Reto 2-Ingredientes y nuevas fuentes
Reto 3-Nutrición personalizada

Debate final:

- ✓ Puesta en valor del papel de las personas consumidoras a la hora de innovar
- ✓ Necesidad de seguir apoyando la innovación desde las instituciones públicas

* Material disponible en [Onekin.eus](https://onekin.eus)

Internacionalización I+D+i

Propósito compartido: mejorar el posicionamiento del SVCTI en Alimentación Saludable, mediante el refuerzo de la participación de agentes en el Espacio Europeo de Investigación y la influencia en Europa para la defensa de los intereses del SVCTI, en el ámbito de la Alimentación Saludable.

Líneas prioritarias de trabajo:

- Información acerca de partenariados, iniciativas y redes internacionales en Alimentación Saludable, con presencia de agentes vascos.
- Situación y futuro de la alimentación saludable y políticas europeas de apoyo a la I+D+i
- Monitorización y evaluación de la participación de Euskadi en programas europeos, especialmente Horizon 2020 y Horizonte Europa.

7 reuniones de trabajo

Coordina:



Participan:

NEIKER

AZTI

hazi



elika

tecnal:a
MEMBER OF BASQUE RESEARCH
& TECHNOLOGY ALLIANCE

Proyectos e iniciativas destacadas

REVALFOOD: Plataforma digital de compraventa que facilite la revalorización de coproductos y excedentes

Descripción

El objetivo principal es el desarrollo y lanzamiento de una plataforma digital de compra-venta que facilite la revalorización gastronómica de coproductos y excedentes generados por productores, la industria transformadora alimentaria así como los distribuidores de los canales de Gran Consumo y HORECA. El propósito de la plataforma es reutilizar alimentos que, de otro modo, se desperdiciarían. Dentro de esos alimentos está el producto feo/calibre/descartes/desperdicio.

- Mismos compradores que los generadores de residuos
- No sólo verduras, también carnes y pescado

La idea es que la plataforma desarrollada en este proyecto automatice el proceso de conexión entre agentes y poder así amplificar esas buenas prácticas de revalorización a toda la cadena de valor.

Las fases del proyecto son las siguientes:

1. Análisis e identificación de oportunidades de mayor valorización de los coproductos que actualmente se derivan de los procesos de producción de alimentos y bebidas en Euskadi.
2. Revalorización de coproductos
3. Diseño de modelo de negocio para la plataforma de compraventa y revalorización de coproductos y excedentes
4. Desarrollo de plataforma digital
5. Piloto de la plataforma de compraventa y revalorización de coproductos alimentarios
6. Identificación de soluciones logísticas para el transporte de coproductos y excedentes en el piloto

Participantes

Agente de conocimiento:



Empresas colaboradoras:



Destinatarios:



Datos

Tecnologías: desarrollable, software

Escalabilidad: **alta**

Presupuesto: proyecto en definición actualmente. Se espera que dure 1 año y medio hasta su lanzamiento

Otros proyectos e iniciativas

Diversificación del sector agroalimentario	<ul style="list-style-type: none"> ➤ REGENPAT: Producción bajo manejo regenerativo de la patata para consumo ➤ Hacia la producción de leche A2A2 de vacuno lechero ➤ LEKALEAK: producción local de proteaginosas ➤ Producción local de frutos de cáscara y otros cultivos alternativos (leguminosas, cereales para panaderías, ...)
Despilfarro alimentario	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Diagnóstico del Despilfarro Alimentario en Euskadi: sector primario, industria transformadora, retail, HORECA, hogares ➤ HORECAZERO: reducción del desperdicio alimentario en restaurantes ➤ HONDORFOOD: nuevas posibilidades de valorización culinaria de los residuos alimentarios ➤ REVALFOOD: Plataforma digital de compraventa de desperdicios revalorizados ➤ ECOFEED: recuperación de subproductos del café para alimentación animal ➤ NEWFEED: utilización de los residuos de las uvas en ingredientes para piensos ➤ Planta operativa para ingredientes para alimentación animal a partir del despilfarro alimentario ➤ SEA2LAND: biofertilizantes a partir de subproductos de pesca y acuicultura
Nutrición personalizada y nuevos alimentos	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Identificación de necesidades específicas de las empresas ➤ VIUTIFOOD: alargar la vida útil de los alimentos ➤ TECNOMIFOOD: tecnologías ómicas aplicadas al desarrollo de nuevos ingredientes, alimentos funcionales y nutracéuticos ➤ CODIET: nutrición personalizada, monitorización de la dieta ➤ CONALPER: productos texturizados ➤ OPTIPROT: tecnologías ómicas para combinaciones proteicas óptimas ➤ PROTEFUNGI: producto vegetal con alto contenido proteico a base de productos fúngicos ➤ SILVERFOOD: desarrollo de alimentos adaptados al colectivo senior ➤ GASTROALGAE: bebidas y geles en base a microalgas ➤ INSEKNIOR: utilización de la proteína de insectos en productos adaptados al colectivo senior ➤ PREBI60+: nueva empresa de base tecnológica para la extracción de bioactivos de interés para la salud a partir, destinados al consumidor senior
Alimentación y Salud	<ul style="list-style-type: none"> ➤ OSASUNBERRI II: fortalecimiento del sistema de Salud, también desde la alimentación. ➤ Entornos influyentes hacia un envejecimiento saludable ➤ ITTHACA: biomarcadores, biosensores y modelos de predicción para un envejecimiento saludable y autónomo ➤ TITAN: alimentos sanos y sostenibles

Otros proyectos e iniciativas

Sostenibilidad ambiental

- KAIKU BERDEA: sostenibilidad de la ganadería familiar
- GEN i AGRO ALAVÉS: agricultura del carbono, hacia la neutralidad climática
- REAL-MAC: reutilización de efluentes agroalimentarios para la producción de microalgas
- Herramientas para la evaluación de la sostenibilidad e impacto ambiental de los alimentos: ENVIROSCORE, BoviCO2, Behicarbon, Ardicarbon
- PENTSUBERRI: modificación del sistema alimentario de vacuno carne
- AI4SoilHealth, LILAS4SOILS: protección y mejora de la salud de los suelos
- URBASO: protección del recurso agua
- REPLAS: reducción del residuo plástico no reutilizable que emplea el sector alimentario
- EKODIS food: reducción del impacto ambiental de los envases y embalajes alimentarios, a través del ecodiseño

Tecnología

- BLUECARE: control del afinado del queso azul, mediante tecnologías de control de procesos en las cámaras de maduración
- **REVALFOOD**: Plataforma digital de compraventa de desperdicios revalorizados
- ISUKALDE Intelligent: sistema inteligente para la gestión sostenible de las cocinas del sector Horeca a través de la optimización energética y los recursos
- **LIBRO BLANCO DIGITAL**: mapeo de la oferta y la demanda tecnológica en la cadena de valor alimentaria
- GOVTECH: caracterización de las pymes core de la cadena de valor alimentaria en términos de innovación

Otras iniciativas y proyectos

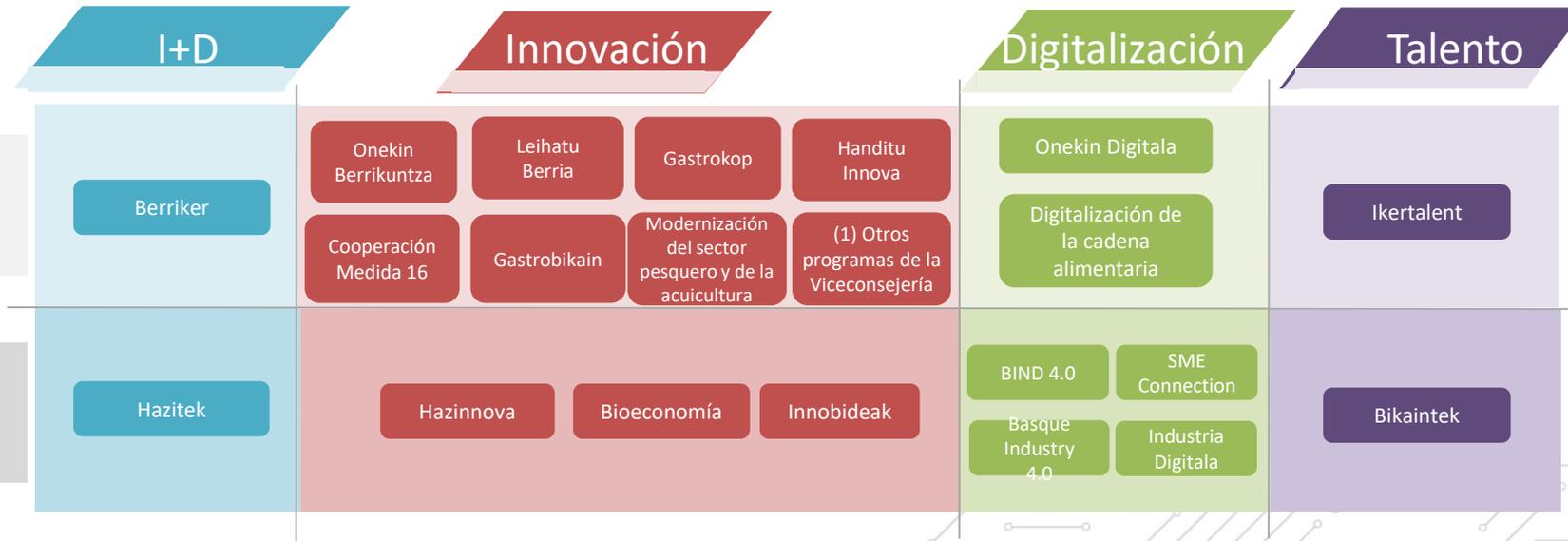
- BEHATOKI: observatorio sectorial de la CVA
 - Estadísticas de datos económicos sectoriales
 - Estudios de coyuntura sobre el consumo de alimentos
 - Tendencias y vigilancia
 - Estructura de costes y precios de productos
- **ONTZI**: plataforma de innovación o comunidad innovadora para identificar los grandes retos y buscar las soluciones, en materia de envases y embalajes alimentarios
- RED DE AGENTES INTERMEDIOS DE INNOVACIÓN
- ONEKIN: portal del emprendimiento e innovación sectorial y rural

3.

Programas de ayuda I+D+i Alimentación



Programas de ayuda



(1) Otros programas de la Viceconsejería

- Programas Agricultura: Diversificación cultivos extensivos, Obtención de certificación en bienestar animal, Transición hacia producción ecológica certificada, Diversificación subsectorial agraria en el ámbito de innovación
- Programas Pesca: Sector pesquero y acuícola de la CAE FEMP, Proyectos de desarrollo sostenible zonas de pesca GALP – FEMP, Elkarteak, Becas náutico-pesqueras, Itsasoratu
- Programas Industria Alimentaria: OCM Promoción, OCM Inversión, Fomento Basque Wine, Regimenes de Calidad, ARDOINB

4.

Evento Internacional Food 4 Future



Food 4 Future- Expo FoodTech Bilbao, capital mundial de la innovación en FoodTech



Food 4 Future- Expo FoodTech

3 ediciones

15-17 junio 2021

9M€ impacto económico

- 5417 asistentes, de 22 países
- 4911 conexiones streaming, de 29 países
- 349 ponentes
- 183 horas de conferencias
- 1.894 empresas acreditadas
- 197 firmas expositoras
- 461 innovaciones presentadas
- Equivalente publicitario: 995.000€
- Potenciales usuarios: 54 millones personas
- 481 apariciones en medios
- 124 periodistas acreditados
- +150.000 impresiones en Twitter

17-19 mayo 2022

14M€ impacto económico

- 7217 asistentes, de 27 países
- 353 ponentes, de 25 países
- +200 start-ups
- 2.750 empresas acreditadas
- 286 firmas expositoras
- 725 innovaciones presentadas
- Equivalente publicitario: 1.245.000€
- Potenciales usuarios: 75 millones personas
- 650 apariciones en medios
- 148 periodistas acreditados
- +220.000 impresiones en Twitter
- + 150.000 impresiones en LinkedIn

16-18 mayo 2023

17M€ impacto económico

- 413 ponentes, de 27 países
- 8372 congresistas y visitantes, de 34 países
- 287 firmas expositoras
- +200 start-ups
- 124 aceleradoras, fondos de inversión, corporates y venture capital

Food 4 Future- Expo FoodTech

Conclusiones

Entre las **principales tecnologías que están jugando un papel crucial en el sector de la alimentación** destacan:

- **Blockchain y trazabilidad:** la tecnología blockchain para mejorar la transparencia y trazabilidad en la cadena de suministro de alimentos está facilitando cada vez más rastrear el origen y la calidad de los productos.
- **Internet de las cosas (IoT):** la aplicación de sensores y dispositivos IoT en la producción y almacenamiento facilita un monitoreo en tiempo real de las condiciones de los cultivos y la conservación de alimentos.
- **Inteligencia artificial y automatización:** se utilizarán cada vez más en la cadena de suministro de alimentos para, entre otras aplicaciones, optimizar la logística, predecir la demanda, o mejorar la eficiencia operativa.
- **Tecnificación del sector primario:** F4F – Expo FoodTech ha evidenciado el potencial de la tecnología agroalimentaria para dar respuesta a los grandes desafíos económicos, ambientales y sociales, entre los que se encuentran alimentar a una creciente población y hacer frente y minimizar el impacto del cambio climático a la hora de producir alimentos en el primer sector. El cultivo vertical o la agricultura de precisión se expandirán para maximizar la producción de alimentos en espacios limitados y reducir el uso de pesticidas y agua. Por su parte, la pesca basada en inteligencia artificial seguirá creciendo para reducir costes, disminuir gases de efecto invernadero y garantizar la calidad y trazabilidad de los productos pesqueros.

Entre las **principales áreas donde la innovación tecnológica está jugando un papel crucial** destacan:

- ✓ **Alimentos alternativos:** el desarrollo de alimentos e ingredientes alternativos y de base biotecnológica continuará en aumento, intentando solventar los retos a los que se enfrenta a nivel de sensorialidad, de producción, etc.
- ✓ **Nutrición personalizada:** la tendencia hacia una alimentación más personalizada se intensificará. Los avances en ámbitos como el microbioma o la genómica, y tecnologías como la inteligencia artificial permitirán ofrecer recomendaciones dietéticas cada vez más individualizadas, e impulsarán el diseño de alimentos funcionales.
- ✓ **Ecommerce y logística avanzada:** el comercio electrónico de alimentos seguirá creciendo. El reto está en mejorar la experiencia de compra y optimizar y hacer más sostenibles los servicios de entrega.
- ✓ **Experiencia del consumidor:** se continuará impulsado la mejora de la experiencia del consumidor, tanto en la tienda física como en el canal online, a través de los datos y tecnologías como la realidad virtual y aumentada, promoviendo una compra más informada y personalizada.
- ✓ **Sostenibilidad:** la necesidad de crear un sistema alimentario sostenible, de reconectar con el origen de los alimentos y equilibrar la relación con la naturaleza, ha sido un vector transversal en F4F – Expo FoodTech. La demanda de alimentos producidos de manera sostenible continuará aumentando, lo que impulsará cada vez más la adopción de prácticas agrícolas regenerativas, nuevos envases y la minimización del desperdicio de alimentos.

5.

Alimentación Sostenible Retos de futuro



Retos de futuro



Implementación de la **Red Vasca de ensayos agroganaderos BALTSAN**, para reforzar el Pacto Verde Europeo y sus estrategias.



Recogida unificada de los **proyectos aprobados por las Administraciones vascas** en materia de Alimentación.



Impulsar la **implicación de las empresas en proyectos** colaborativos estratégicos (p.e. ITT).



Acceso a DATOS DE CALIDAD y análisis de los mismos para fines claramente definidos.



Empoderamiento de las personas: puesta en valor de las personas consumidoras y su implicación desde el primer momento en los procesos de innovación.



Comunicar de manera más activa las distintas iniciativas, ayudas y herramientas en innovación alimentaria.



Acompañamiento a las pymes, especialmente micro y nano, **en el camino de la innovación y la digitalización** de manera más segmentada y cercana, según sus necesidades.



Aumentar el prestigio del sector y la cadena de valor alimentaria para **atraer TALENTO**. Profesionalización del sector.



Capacitar a las personas en innovación, digitalización y nuevas tecnologías.



Insistir en la **sensibilización sobre los beneficios de la internacionalización de la I+D+i**, con diferentes alcances y de forma segmentada



EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO



ZTBP²⁰₃₀
RIS3EUSKADI

Talentua garatuz, auzolana

