

# Grupo Pilotaje de Alimentación Saludable Avances 2023

*Euskadi, auzolana, bien común*

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO

Grupos de Trabajo RIS3 Alimentación Sostenible

Estructura inicial de GT  
2021

- 1 Ecosistemas Alimentarios Seguros, Sostenibles y Saludables
- 2 Nutrición personalizada
- 3 Nuevos Alimentos y nuevas fuentes de proteínas
- 4 Desarrollo culinario en una alimentación funcional, saludable y sostenible
- 5 Bienes de equipo para una alimentación sostenible
- 6 Digitalización de la cadena de valor
- 1 Behatoki- Observatorio de innovación alimentaria (medición y tendencias)
- 2 Dinamización de la I+D+i
- 3 Internacionalización de la I+D+i

GT 2023

- 1 Ecosistemas Alimentarios Seguros, Sostenibles y Saludables
- 2 Nutrición personalizada y de precisión
- 3 Desarrollo culinario en una alimentación funcional, saludable y sostenible
- 4 **NUEVO** Envases y Embalajes
- 5 Agenda Tecnológica
- 6 Behatoki
- 7 Dinamización de la I+D+i
- 8 Internacionalización de la I+D+i

NEIKER elika

AZTI

inn innovation basque culinary center

BASQUE FOOD CLUSTER + elika

hazi BRTA

hazi

hazi

innobasque  
Berrikuntzaren Eusko Agentzia  
Agencia Vasca de la Innovación

3 Grupos Especializados

5 Grupos Transversales

## Visión y líneas de acción



Optimizar el uso de los activos disponibles y mejorar la competitividad de la demanda vasca

### Visión integrada de la demanda empresarial en alimentación

Sostenibilidad

Impacto alimentación en Salud

Experiencia diferencial y relación con el consumidor

Procesos

Personas

*En continua evolución*

## Impulsar el cambio hacia una alimentación más sostenible, segura y saludable.

Líneas de acción	GT1 Ecosistemas Alimentarios	GT2 Nutrición	GT3 Desarrollo culinario	GT4 Envases y Embalajes	GT5 Agenda Tecnológica	GT6 Behatoki	GT7 Dinamiza- ción	GT8 Internacio- nalización
Apoyo a <b>proyectos de I+D+i</b> específicos del sector de alimentación con mayor grado de internacionalización.	✓	✓	✓		✓			✓
<b>Reformulación</b> del modelo hacia la <b>bioeconomía circular</b> . Reducción del <b>despilfarro alimentario</b> .	✓		✓	✓			✓	✓
<b>Refuerzo del sector gastroalimentario</b> , mediante la generación de un ecosistema de tecnologías, oportunidades de negocio, capital humano en un contexto de cambio hacia la sostenibilidad.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Desarrollo de <b>tecnologías de vanguardia y digitales aplicables al sector gastroalimentario</b> que incremente su competitividad.		✓	✓		✓			
<b>Fomento de dietas más saludables y sostenibles</b> , así como la reducción del consumo de azúcares y sal.	✓	✓	✓					

## Pearls

Puesta en marcha de más de 40 proyectos que dan respuesta a las prioridades iniciales detectadas.

### Experiencias de I+D+i: Prioridades



Herramientas evaluación sostenibilidad



Bienestar Animal



Oleaginosas



Pastoreo Regenerativo



Fertilización de precisión



Detección temprana de enfermedades



Biochar (suelo, alim Animal)



Optimización del riego



Diversificación alimentos



Acrilamida



Antibióticos



Bebidas (aminas, bacterias lácticas, sabores)

Envases + sostenibles



SA quesos leche cruda

## Puzzles

NEIKER

### Debemos avanzar en:

- ✓ **Despilfarro alimentario.**
- ✓ **AGRITECH:** agricultura de precisión y agrotecnología.
- ✓ **Alimentación ecológica** competitiva.
- ✓ **Nuevas técnicas** de procesado y conservación de alimentos.
- ✓ **Optimización del consumo energético.**

### Retos:

- Acceso a **datos de calidad** para valorar la sostenibilidad de la alimentación.
- **Colaboración con el ámbito industrial** y acceso a empresas con mayor control en tecnologías (AGRITECH).

## Pearls

## Puzzles

AZTi



Nuevas estrategias nutricionales (nutrición de precisión).



Desarrollo de nuevos alimentos para un envejecimiento saludable.



Investigación en el comportamiento de los consumidores.



Obtención de nuevas fuentes alternativas de proteínas alimentarias // Producción de proteínas y otros ingredientes alimentarios.

### Líneas de innovación

- Soluciones basadas en **ómicas** para la nutrición personalizada.
- **IA y BigData** para la recopilación de datos (**automonitorización**).
- Segmentación de las personas consumidoras según perfiles moleculares para **dar respuesta a la demanda de nutrición personalizada**.
- Diseño de **nuevos ingredientes, nuevos alimentos** y diversificación de productos para una dieta sana y equilibrada. Fuentes de proteínas de origen natural.
- Estudio del **comportamiento de consumo para nuevos desarrollos**.

### Líneas de investigación

- **Nuevos marcadores de salud** para conocer los efectos de la alimentación sobre la salud.
- Demostración del **beneficio de la nutrición personalizada** para la salud.
- Identificación de las tecnologías **ómicas más relevantes y rentables**.
- **Obtención sostenible de nuevos ingredientes** con características tecnológicas y de salud aptas para el desarrollo de nuevos alimentos.
- **Comportamiento** de las personas consumidoras **frente a nuevos productos** de cara al futuro mercado.
- Desarrollo de **alimentos complejos** para su futura validación e incorporación en el mercado.

### Retos:

- Actualmente las **pymes** están centradas en la optimización económica de sus procesos, por lo que **no resulta fácil que inviertan esfuerzos en innovación**.
- El reto de la **nutrición de precisión** ha sido **cómo llegar al mercado**, aunque la industria ya empieza a ver la demanda de productos personalizados.

13 proyectos desarrollados en relación con estas líneas de innovación e investigación.



## Pearls

12 proyectos en marcha y 7 finalizados en relación con los principales retos ya establecidos.

Principales retos establecidos, por orden de prioridad

1. Disminución desperdicio alimentario	2. Segmentos de la población específicos	3. Productos con valor añadido	4. Optimización de procesos en la restauración
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aprovechamiento de productos con mal aspecto y/o aspecto poco atractivo</li> <li>• Uso de descartes alimentarios</li> <li>• Uso culinario de los desperdicios</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Infancia</li> <li>• Tercera edad</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comercializar nuevos productos de alto valor añadido industrializando recetas icónicas de autor</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocina de ensamblaje</li> <li>• Alimentos saludables</li> <li>• Precios asequibles</li> </ul>

## Puzzles

### Retos:

- **Nuevos temas** en los que avanzar:
  - ✓ Gastronomía personalizada
  - ✓ Producto sostenible
  - ✓ Nuevos modelos de negocio
  - ✓ Nuevas técnicas culinarias
  - ✓ Productos saludables
- Trabajar en **cooperación en proyectos con un *deadline*** predeterminado.



## Pearls

28 empresas involucradas + 2 coordinadores (BFC, Elika) + 5 entidades colaboradoras  
4 reuniones de trabajo que han dado lugar a **4 proyectos**:



**Ecodiseño** para la reducción del impacto ambiental de los envases y embalajes alimentarios.



Soluciones que permitan **alargar la vida útil de los alimentos**



Mejora de la **reciclabilidad y valorización** del plástico alimentario no reutilizable.



**ontzi** Plataforma de innovación o comunidad innovadora, con el objetivo de **identificar los grandes retos** de la gestión de los envases y embalajes, **buscar y desarrollar soluciones tecnológicas**, así como diseñar **nuevos proyectos**.



**LANZAMIENTO DE LA PLATAFORMA DE INNOVACIÓN DE ENVASES Y ENVALAJES ALIMENTARIOS DE EUSKADI.** Identificación de retos

10 de Octubre – NH Aranzazu (Donosti)

FINANCIADO  
FONDO DE INNOVACIÓN

## Puzzles



### Retos:

- **Financiación para los proyectos** que promueva la plataforma.
- **Fondos para la continuidad** de ontzi mientras se mantenga la necesidad de las empresas.

*Debemos trabajar de manera conjunta para lograr **envases alimentarios seguros y sostenibles**, porque la solución no*



### Objetivos

## La primera comunidad de innovación en envases y embalajes alimentarios de Euskadi



-  Involucrar a los agentes clave en la gestión de envases y embalajes alimentarios
-  Identificar y priorizar los retos en materia de envases y embalajes de las empresas alimentarias vascas
-  Facilitar el acceso al conocimiento profundo de los procesos de envasado y embalaje alimentario
-  Conectar y favorecer la interacción entre los diversos agentes involucrados, fomentando la creatividad y la colaboración activa en la búsqueda de soluciones
-  Vigilar el contexto normativo, las tendencias de mercado, los hábitos y percepciones de las personas consumidoras así como los avances tecnológicos más destacados en la materia
-  Encontrar y promover la implementación de soluciones seguras, sostenibles y competitivas para la industria alimentaria de Euskadi
-  Facilitar la generación de consorcios y el diseño de proyectos de I+D+i
-  Divulgar y transferir el conocimiento

### Funcionamiento omnicanal

- [www.ontzihub.com](http://www.ontzihub.com)
- Newsletter específica
- RRSS de Elika y BASQUE FOOD CLUSTER
- 2 webinars legales
- 3 Eventos de dinamización presenciales

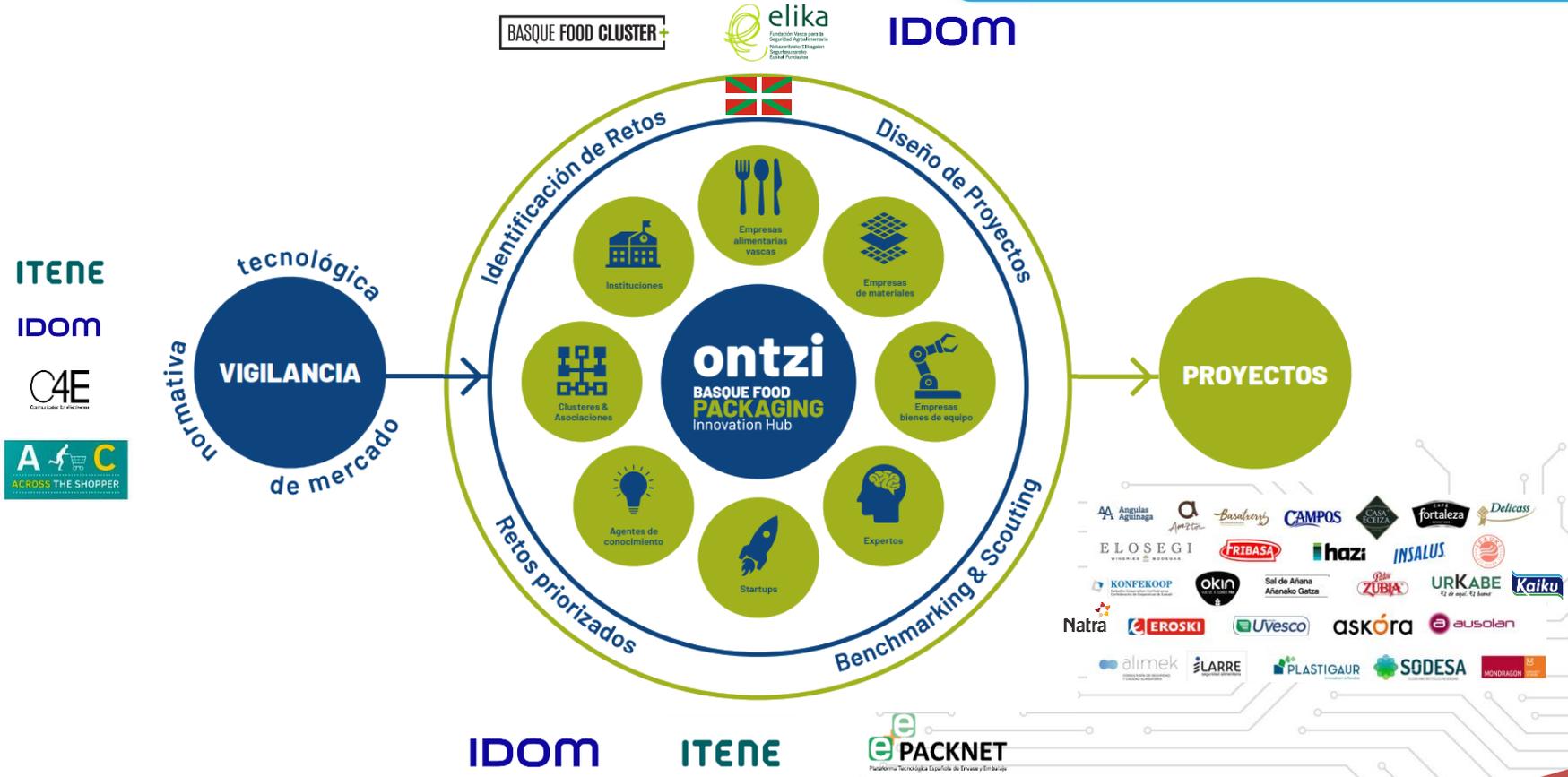
### Servicios

- **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**.

### Cuadro de mando

- Adherir al menos a **200 agentes** dentro de la comunidad.
- Conseguir la **participación activa** de al menos el 50% de los agentes adheridos.
- **Integrar todos los proyectos** e iniciativas de Euskadi en torno a la gestión de envases y embalajes alimentarios.
- Impulsar al menos **un proyecto de I+D+i tecnológica** en torno al principal reto del sector.

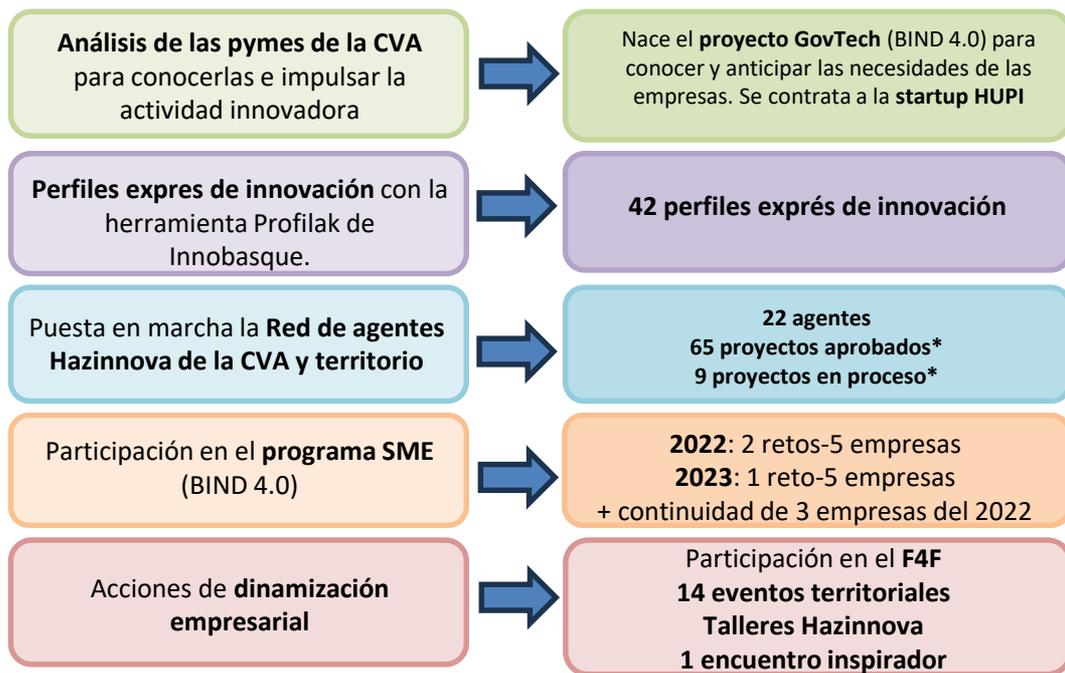
4. GT Envases y Embalajes





## Pearls

Dinamización de la I+D+i dando respuesta a una demanda, intercambiando conocimientos y soluciones.



\* Datos a 10/10/2023

## Puzzles



### Retos:

- **Conocer a nuestro cliente** de forma sistémica
- Fomentar el **intercambio de conocimiento**, una **comunicación eficaz**.
- Promover la **innovación a las pymes de menos de 5 profesionales**.

**Desarrollar y  
explosionar los  
ecosistemas de  
innovación**

## Surge de la necesidad de analizar las PYMEs de la CVA para conocerlas e impulsar la actividad innovadora. BIND 4.0 GOVTECH (ENTORNO PUBLICO)

### 1º RETO

¿Cómo se puede conocer mejor las necesidades de las empresas público objetivo de HAZI para mejorar su competitividad?

### 2º RETO

¿Cómo podemos mejorar y optimizar la operativa interna de procesos y trámites recurrentes de las empresas usuarias de HAZI?

El **proceso** que se ha seguido **para elegir al proveedor** que desarrollará la solución es el siguiente:



Lanzamiento público del reto a través del BIND 4.0



Evaluación y priorización de candidaturas e invitación a pitchings



Pitchings y priorización de Top 3



Selección del proveedor

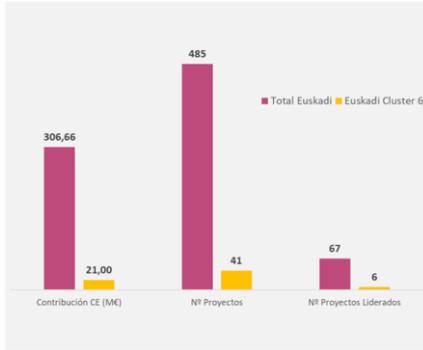


### Selección del proveedor.

- Realización de una demo extensa y completa, con **5 casos de uso mostrados** en aplicaciones
- Han **entendido el reto** a la perfección
- Es una **empresa del entorno**, situada en Donostia

## Pearls

**41 proyectos aprobados Horizon Europe** en el Clúster 6 (Alimentación, bioeconomía, recursos naturales, agricultura y medio ambiente) con participación de **empresas vascas**. 6 de ellos liderados por entidades de Euskadi.



Resultados obtenidos del Observatorio Vasco de Proyectos Europeos I+D+i a fecha 30/09/2023



- ❑ **Caracterización de 76 empresas de la CVA**, en relación con la **internacionalización de su I+D+i**.
- ❑ Participación de Euskadi en el **Proyecto FUTUREFOODS**-Partenariado europeo para un futuro sostenible de los Sistemas Alimentarios.

## Puzzles

Se observa una **brecha de participación** en **programas internacionales de I+D+i** entre los agentes tecnológicos y las pymes.



### Retos:

- **Sensibilización de las empresas** de manera focalizada y abierta.
- Impulsar la **participación de las empresas en el Partenariado FUTUREFOODS** y acercarlas a la I+D+i.
- Identificar **convocatorias de Cascade Funding**, más accesibles para las pymes.

Debemos seguir trabajando en las líneas de I+D e innovación emprendidas en el ámbito de la Alimentación Sostenible y **afrontar nuevos retos**, en línea con las políticas Europeas:



**Sistemas Alimentarios Sostenibles, Seguros, Saludables y ASEQUIBLES.** Hacer frente a los dilemas que surgen en torno a estos conceptos



Establecer **alianzas estratégicas** para garantizar la **DISPONIBILIDAD DE MATERIAS PRIMAS** a lo largo de la cadena de valor alimentaria.



**EMPODERAMIENTO DE LA CIUDADANÍA** para poder “elegir lo que comemos”, tanto alimentos como los envases en los que se presentan.



**Mejorar la información a las PERSONAS CONSUMIDORAS** para no generar confusión. Consensuar conceptos. ¿Es necesario otro etiquetado para informar sobre si un producto es más o menos sostenible?



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



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



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



EUSKO JAURLARITZA  
GOBIERNO VASCO



**ZTBP**<sup>20</sup><sub>30</sub>  
**RIS3**EUSKADI

*Talentua garatuz, auzolana*

