

# Envase y Embalaje

PATROCINADO POR:

## Sensores de ultrasonidos IO-Link

Precisos y fiables

Más información >

**Baumer**  
Passion for Sensors

## ACTUALIDAD

*Alimentaria FoodTech ofrece una arena de encuentro entre industriales, startups e investigadores*

## FoodTech Innovarena: contenidos solo aptos para mentes curiosas

Roser Salvat, Innovation Events en IRTA



17/09/2023

Alimentaria FoodTech (26-29 septiembre 2023 - Fira Barcelona Gran Via) regresa tras cinco años de parón para actualizar su oferta en soluciones de automatización, digitalización, sostenibilidad y seguridad para los industriales y distribuidores del sector. En esta edición, Alimentaria FoodTech apuesta decididamente por las empresas emergentes. En consecuencia, imprime una interesante novedad al salón: la organización de un área dedicada a la innovación tecnológica, denominada FoodTech Innovarena. Ésta incluye un escenario de ponencias, así como el recinto Startups Área, cuyo objetivo es facilitar encuentros entre industriales, startups e investigadores.

La organización de dicho recinto se confía al "socio de conocimiento" del salón: el Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias (IRTA), quién toma las riendas para animar a los visitantes profesionales a programar encuentros con los emprendedores e investigadores que logran impactos positivos en la eficiencia productiva, la seguridad, la sostenibilidad y, por supuesto, el negocio de las industrias.

Las actividades organizadas por el IRTA forman parte de un programa global de contenidos que se presentarán en el FoodTech Innovarena, un espacio que se complementa con un programa de ponencias de otros stakeholders del salón.



### Conocer empresas innovadoras y a personas curiosas

Es sabido que el trayecto de concebir, desarrollar, testar e implantar soluciones tecnológicas en la industria alimentaria puede no ser exactamente llano... Lo que hace la diferencia entre FoodTech Innovarena y otras iniciativas similares es la firme convicción de reunir a los tres agentes que suelen ser fundamentales para llegar a buen puerto en el camino de la innovación: las empresas, auténticas protagonistas; los centros de I+D y, finalmente, las administraciones, que en el mejor de los casos cofinancian investigaciones con capital público.

El IRTA, centro de investigación de referencia internacional, propone contenidos de interés para los procesadores y distribuidores de productos alimentarios en Innovarena-Startup Area, y lo hace basándose en la filosofía de la "triple hélice", que atiende a la necesaria coordinación entre los tres agentes claves ya mencionados que impulsan innovaciones con impacto para la industria agroalimentaria.

Pero la innovación corporativa también suele ser el resultado de empeños individuales de personas especialmente curiosas que están en continuo aprendizaje. Como apunta el emprendedor en serie Pau Garcia Milà, "una empresa no innova; innovan las personas que deciden apostar por cambiar cosas". Este es el tipo de persona que da valor al recinto de FoodTech Innovarena: directivos de empresas implicados en proyectos de innovación a menudo colaboran con centros de investigación/de desarrollo tecnológico, y es tendencia que inviertan, con el apoyo de inversores, en startups de base científico-técnica.

Los ponentes seleccionados por el IRTA ejemplifican casos reales de resolución técnica de retos industriales específicos interesantes para los fabricantes y distribuidores, muy a menudo relacionados con retos de sostenibilidad. Conocer a los protagonistas de innovaciones, por ejemplo, en Ametller Origen, Danone, Boadas 1880, Nestlé, Conserves Ferrer o en Licuados Vegetales es un lujo para los visitantes que pueden dialogar con ellos y sus colaboradores, hallando objetivos comunes, inspiración, y recursos útiles para emprender sus propios viajes hacia la innovación.

### Contactar con 20 startups disruptivas

Pero en FoodTech Innovarena se hallan, ante todo, startups que aportan soluciones tecnológicas de interés para una industria transformadora que suele apostar por el crecimiento sostenido para mantener sus bases de negocio y elevar ganancias paulatinamente. A diferencia del anterior, el camino de estas empresas emergentes suele ser el de "ir a lo grande": comenzar con una tecnología que cambie las reglas del juego, y crecer de forma acelerada. Y esta sutil diferencia provoca que a los fabricantes con vocación innovadora les interese tomar contacto con talento emprendedor para estar a la última y, en la medida de lo posible, invertirlos e intentar revolucionar el mercado.

Puesto que aproximar startups a industrias puede conducir a resultados relevantes para ambas partes, el jueves 28 de septiembre el recinto se inunda con más de 20 startups que dan a conocer sus soluciones el ahorro de agua y energía (sostenibilidad) en la industria agroalimentaria.

Algunas, como Cooling Photonics, Cofling, ColorSensing, Alquimia, Aeris, Planet Biotech, Bioazul o Lobelia Earth, ya operan en el mercado, y exponen su propuesta de valor el jueves por la mañana, reuniéndose en privado con quién lo solicite. En la segunda parte del día, los pitchings provienen de startups con tecnologías diferenciales, pero que, quizá por falta de inversión, todavía generan menos beneficios.

Todas ellas presentarán sus tecnologías y modelos de negocio mediante pitchings de 7 minutos, entrenados no tanto para convencer al jurado (representantes de Food+I, LS Technova, NakedInnovations, GCO Ventures, Ivoro Ventures, EIT\_Food, ENISA, el DACC y especialistas en transferencia tecnológica), sino más bien para cautivar a potenciales clientes y socios, que no son otros que los industriales de Alimentaria FoodTech.

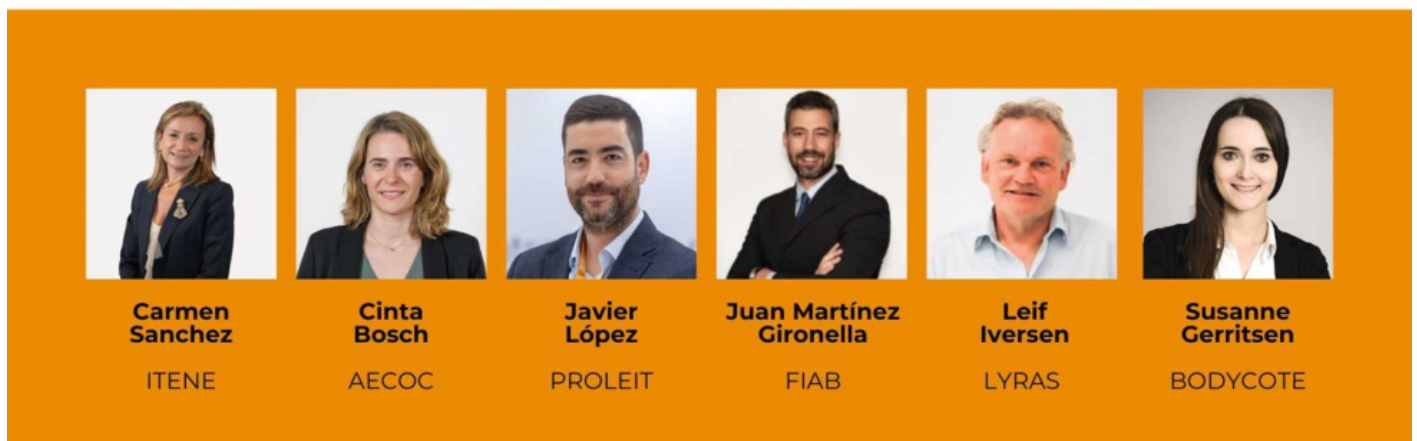
### Innovación sobre proteína alternativa

El consumo de agua y la energía impacta directamente sobre la cuenta de resultados de las industrias, pero la proteína alternativa sigue impactando decididamente en la composición de los productos y en la tecnología de esta industria.

La investigación y el desarrollo en este ámbito de conocimiento genera un interés técnico y social especial, pues ofrece respuestas a la necesidad de proteínas de calidad en una alimentación sana, y porque puede asociarse a la reducción de huella ambiental y de dependencia de la importación de materias primas. De facto, uno de los principales testimonios y protagonistas de la innovación en esta materia es, precisamente, el propio IRTA, que cuenta con el respaldo de la Generalitat de Catalunya.

El miércoles 27 de septiembre por la mañana, FoodTech Innovarena será el escenario de una noticia muy sugestiva: representantes institucionales de la administración catalana y del propio IRTA, anunciarán la creación de un nuevo centro de innovación sobre proteína alternativa.

A continuación, se ofrecerá la ponencia 'Proteína Alternativa: contexto, innovaciones y futuro próximo' (a cargo de los investigadores del IRTA Massimo Castellari, Pere Gou y Sara Bover), para conocer los puntos fuertes y débiles de diversas fuentes proteicas que en un futuro próximo surgirán el mercado, así como los retos de seguridad y tecnológicos a los que nos aboca este escenario. Para cerrar la mañana, se expondrán dos casos reales de innovación interesantes y curiosos, referidos uno a proteína de insectos, y el otro a análogos lácteos.



*Algunos de los ponentes de FoodTech Innovarena.*

### 20 casos de innovación sobre ahorro de recursos

Durante los cuatro días de feria, el recinto para startups de FoodTech Innovarena ofrecerá veinte casos prácticos de innovación protagonizados por empresas, startups, y centros de investigación, referidos a dos retos industriales en concreto.

El segundo tema que estructura los casos de innovación presentados en FoodTech Innovarena será el de la eficiencia de recursos (agua, energía y subproductos) en la industria agroalimentaria. Los investigadores, startups y empresas explicarán cómo resolvieron retos en la industria cárnica (secado de embutidos, proteínas alternativas, biogás en mataderos; eco-packaging inteligencia artificial), en el procesado industrial de vegetales post-cosecha (vino, frutos secos, cereales y recursos bio-orgánicos).

Puesto que el ahorro de costes de electricidad, agua y combustibles es una necesidad apremiante de los fabricantes, varios de los casos de Innovarena sobre esta temática surgen a propuesta de diferentes asociaciones empresariales (AMEC, FECIC, FCAC, ANAFRIC, INNOVAC etc.), con el soporte de los clústeres de referencia en el sector (Food+I, FEMAC, Food Service, Packaging Cluster, Catalonia Retail Cluster).

#### Tecnologías y startups de desarrollo agrario

Algunos casos de innovación corporativa se originan en la propia empresa, quién busca socios y proveedores para impulsarlas. Pero otros muchos surgen en centros de I+D que llegan a acuerdos con empresas para testar y aplicar tecnologías en entornos reales: cultivos, fábricas, granjas, logística, etcétera.

El 26 de septiembre, primera jornada de FoodTech Innovarena, será una oportunidad única para tomar contacto con los centros de investigación agraria y ganadera punteros de Cataluña, conociendo de primera mano quienes y sobre qué están impulsando proyectos innovadores en la actualidad. La presencia de los miembros de la red X\_AgriTech facilita el acceso de visitantes a investigadores y emprendedores, así como a dialogar con ellos en las mesas de matchmaking, ahondando en cuestiones técnicas y descubriendo oportunidades de colaboración.

La red X\_AgriTech, liderada por el IRTA, está representada en el evento por la Universitat Politècnica de Catalunya (UPC), la Universitat de Lleida (UDL) y las siguientes entidades que presentan casos prácticos de startups de base tecnológica (spinoffs) creadas con su soporte: la Universitat Autònoma de Barcelona (UAB), la Universitat de Barcelona (UB), Agrotecnio-UPC y el Centre de Regulació Genòmica (CRAG). Innovarena invita a los visitantes al acto de presentación oficial de esta red de innovación que ofrece la ponencia 'Xarxa Agritech: Nueva red de capacidades R+i', así como su catálogo de tecnologías.

#### Pasar por Innovarena y conversar

Pásate por Innovarena-Startups Area, un espacio de inspiración, conocimiento y encuentro con mentes curiosas y empresas innovadoras. ¡Ve y se visto!

¡Nos vemos en Innovarena – Startups Area y conversamos!

## EMPRESAS O ENTIDADES RELACIONADAS

Alimentaria Foodtech Barcelona

Solicitar información

Ver stand virtual

Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries

Solicitar información

Ver stand virtual

## COMENTARIOS AL ARTÍCULO/NOTICIA

### Nuevo comentario

Identificarse | Registrarse

Nombre

Texto