

Food Start Tech por CNTA-MAPA

CNTA



En colaboración con el Ministerio de Agricultura, Pesca y Pesca y Alimentación (MAPA), CNTA ha iniciado este nuevo proyecto.

Tiene por finalidad facilitar la **transferencia de tecnología** a la industria alimentaria desde la **innovación extena** y el **emprendimiento corporativo**, consiguiendo unir las **necesidades de innovación** con nuevas propuestas y oportunidades.

¿En qué consiste el proyecto?

Hemos desarrollado una **plataforma de transferencia de tecnología e innovación** entre **empresas, emprendedores y CNTA**: desde los retos tecnológicos propuestos por las empresas participantes y el trabajo para la puesta en valor de la relación positiva entre tecnología-alimentación entre la población, esperamos encontrar fórmulas de colaboración e innovación.



Equipo
Food Start Tech Corporate

Empresas tractoras plantean retos

CNTA

Capacidades tecnológicas
de CNTA



Startups

con soluciones a los retos

Puesta en valor de la necesidad del desarrollo tecnológico para una mejor alimentación

Retos tecnológicos de la industria alimentaria

Objetivo final de:

propiciar una **mayor transferencia de tecnología a la industria** y conseguir una **innovación de valor**

**FOOD
START
TECH**

Retos tecnológicos a trabajar:



Reto 1:
Clean label

Alimentos con menos aditivos

Nuevas tecnologías que permitan dar información transparente y contar la historia detrás de cada producto



Reto 2:
Productos funcionales

Nuevos productos e ingredientes funcionales

Productos funcionalizados a través de la fermentación



Reto 3:
Packaging

Materiales biodegradables/compostables con funcionalidades similares al plástico



Reto 4:
Seguridad alimentaria y calidad

Sensores y sistemas rápidos de monitorización de parámetros de proceso ligados a la calidad y seguridad de materias primas y alimentos



Reto 5:
Proteínas alternativas

Nuevos ingredientes y alimentos ricos en proteínas

Procesos de valorización/extracción para la obtención de ingredientes ricos en proteínas a partir de subproductos

Nuevas soluciones y propuestas alternativas a la carne en el mercado



Reto 6:
Mejora de perfil nutricional - ("Sin"- "Reducido")

Nuevos Ingredientes y tecnologías que permitan reducir el contenido en azúcar, grasa y sal de los alimentos

El equipo Food Start Tech Corporate

El 19/9/18 quedó constituido el equipo.

10 empresas con interés en explorar nuevos ecosistemas de innovación y generación de conocimiento desde la emprendeduría y la colaboración horizontal.

Un equipo que durante la reunión trabajaron colaborativamente para definir los retos de innovación de la industria alimentaria que se van a abordar en el proyecto.



María Hernández
AB Azucarera
Resp. Desarrollo Nuevos Productos I+D



Honorio Vergara
Aceitunas Guadalquivir
Resp. I+D+i



Irene Carvajal
Aceitunas Guadalquivir
Resp. de sabor



Roselyne Chane
Apex
Dra. Corporativa de Innovación y Nuevos Mercados



Iris Villena
Borges Branded Foods
Innovation Project Manager



Aitor Ruiz Florette
Jefe I+D



Maite Muruzabal
Grupo AN
Dra. Fundación Grupo Cooperativo AN S.Coop



Mario Achutegui
Grupo Helios
Resp. I+D+i



Diego Garrido
Grupo Riberebro
D. de Innovación



Susana Petrina
Grupo Riberebro
Dra. Industrial Ayecue (Grupo Riberebro)



Sergio Barral
Mahou San Miguel
Jefe I+D+i de Envases, Procesos de Envasado y Homologaciones



Cristina Díez Palacios
Dra. de Calidad y Medio Ambiente



Próximas acciones:

16/17_11_2018

Hackaton

12_2018

Estudio de Startups y Venturing Innovation

01_2019

Evaluación final de la iniciativa

+ información: Estefanía Erro. Dir.^a Marketing y comercial CNTA | eeerro@cнта.es