

www.alibetopias.es

26
10
21

TECNOLOGÍA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS: DIGITAL Y SOSTENIBLE

Espacio Rastro Madrid

ALIBETOPÍAS

Nuevos territorios en Alimentación y Bebidas





ALIBETOPÍAS

Nuevos territorios en Alimentación y Bebidas

26
10
21

SOSTENIBILIDAD E INNOVACIÓN:
PROYECTO REINNOVA SI
Soraya Mayo-Subdirectora de
investigación del ITACYL

@mayosoraya @Itacyl



INSTITUTO TECNOLÓGICO AGRARIO DE CASTILLA Y LEÓN (ITACYL)



Estructura



Infraestructuras agrarias: Regadíos, eficiencia energética



Digitalización y nuevas tecnologías



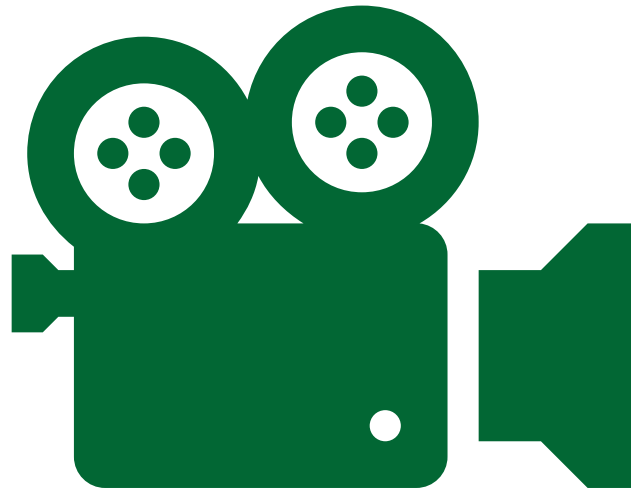
Investigación e innovación



Calidad diferenciada: Tierra de Sabor



Presentación subdirección de investigación e innovación



R
E
V
O
L
U
C
I
Ó
N

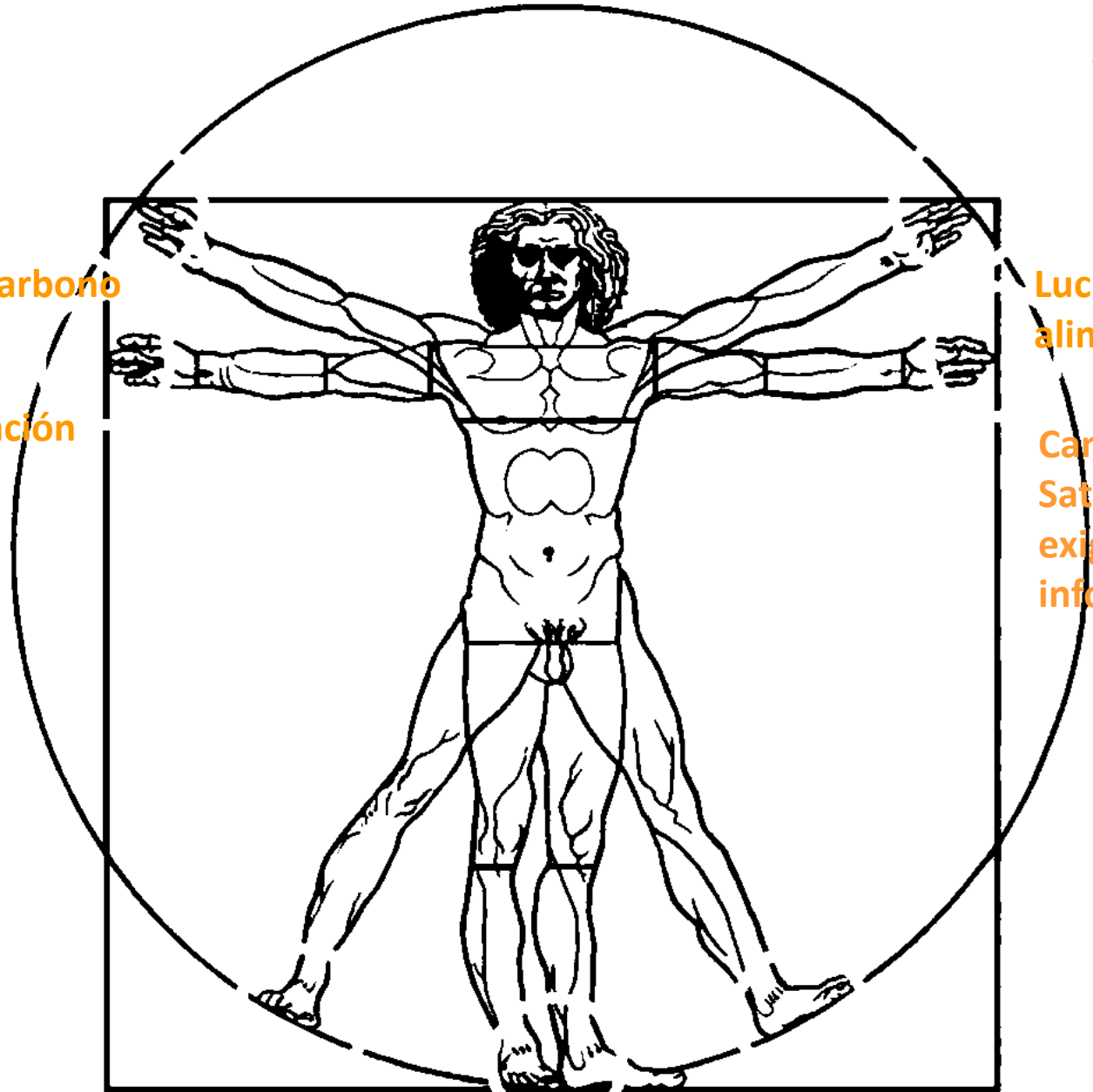
A
L
I
M
E
N
T
A
R
I
A

Reducir huella carbono

Alimentar población
creciente

Lucha desperdicio
alimentario

Cambio tecnológico.
Satisfacer cliente +
exigente e
informado



SOSTENIBILIDAD

INNOVACIÓN

DIGITALIZACIÓN

SOSTENIBILIDAD



I N N O V A C I Ó N

DIGITALIZACIÓN



INNOVACIONES EN LA FABRICACIÓN DE QUESO A TRAVÉS DE
TECNOLOGÍAS NÓVELES PARA LA OPTIMIZACIÓN DE LA COAGULACIÓN DE
LA LECHE (COAGUSEN)



SOSTENIBILIDAD: REINNOVA S.I

OBJETIVOS:

- Adaptar los procesos y productos de las pymes a la economía circular : evitar desperdicios y revalorizar subproductos.
- Conseguir productos más sostenibles
- Promover la cooperación internacional en sostenibilidad y economía circular
- Estimular la eco innovación y el intraemprendimiento



ECONOMÍA CIRCULAR EN EL SECTOR AGROALIMENTARIO



CREANDO VALOR EN SU NEGOCIO

reinovasi.eu reinovasi.eventos@gleiria.pt

facebook.com/REINOVASI | twitter.com/Reinova_SI | linkedin.com/in/reinova-si

SITUACIÓN DE PARTIDA

Pymes agroalimentarias con capacidad limitada de **innovación y de adaptación** a las demandas de una **producción sostenible** por parte de los consumidores

OPORTUNIDAD

Aplicación de los **principios de la Economía circular** como oportunidad para mejorar su competitividad

OBJETIVO DEL PROYECTO

Creación y puesta en marcha de un **servicio de apoyo** para la transición hacia **modelos de producción circulares**



Realización de diagnósticos en economía circular

- Eficiencia en el uso de materias primas.
- Eficiencia de los procesos de producción
- Utilización de subproductos y residuos generados
- Aplicación de innovación a partir de los principios de la economía circular

Capacitación en economía circular

- Conceptos básicos
- Objetivos estratégicos y ventajas de la EC.
- Buenas prácticas en EC.
- Herramientas para la implementación de EC en la organización
- Programas existentes de apoyo a la EC.
- Otros contenidos: Ideas/sugerencias de los interesados

Diseño de planes de acción

- Valorización de un subproducto.
- Desarrollo o mejora de un proceso o producto para incrementar la eficiencia de la industria y contribuir a la mejora de la sostenibilidad

SITUACIÓN DE PARTIDA

- ASESORAMIENTO DIRECTO AL INICIO Y A LO LARGO DE LA CADENA DE REVALORIZACION DESDE EL DIAGNOSTICO HASTA EL DESARROLLO DEL PROCESO Y/O PRODUCTO
- DIAGNÓSTICO DE SU SITUACION INICIAL E IDENTIFICACION DE MEJORAS

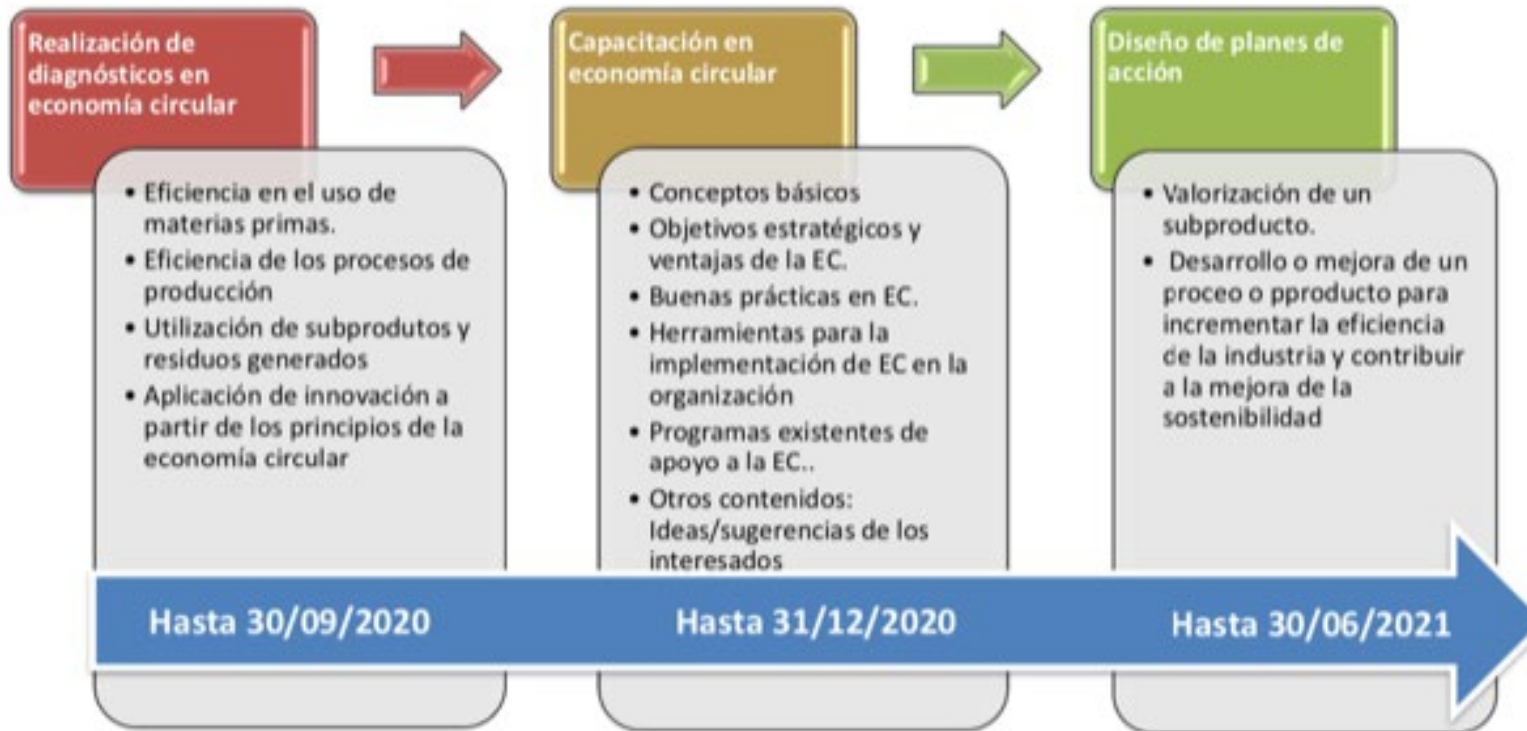
Aplicación de los **principios de la Economía circular** como oportunidad para mejorar su competitividad

- DESARROLLO DE PROCESO O PRODUCTO DENTRO DEL AMBITO DE LA ECONOMIA CIRCULAR





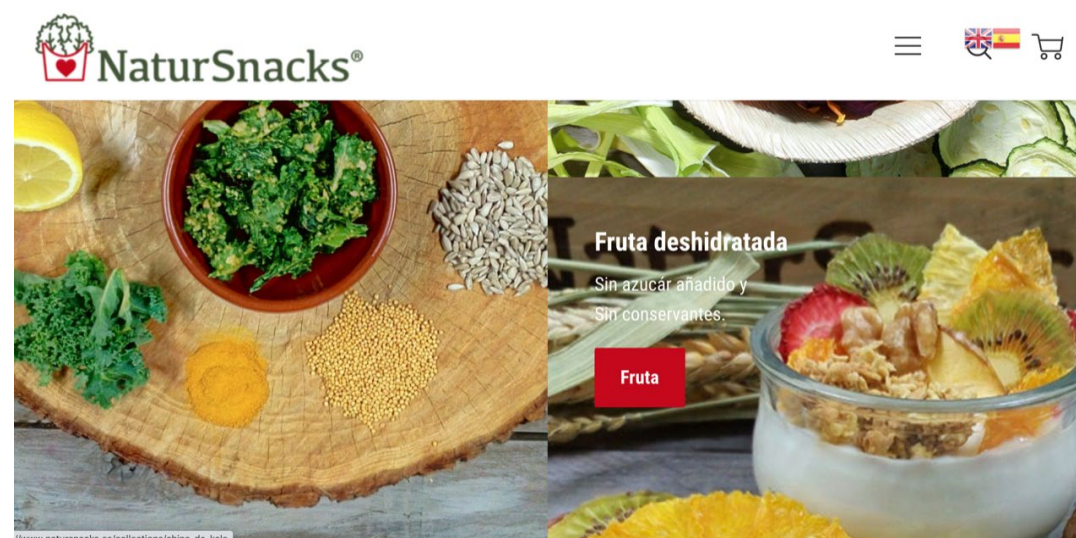
ACTIVIDADES

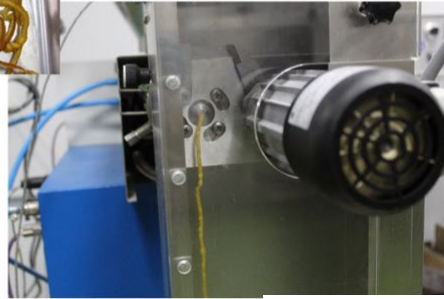


PERFIL DE LOS PARTICIPANTES

- ✓ Sector agroalimentario
- ✓ Pymes, microempresas, emprendedores
- ✓ Ubicadas en el territorio elegible







Secado a baja temperatura
Fritura al vacío
Extrusión
Altas presiones
Packaging



C+IDEAS: CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS INNOVADORES Y SOSTENIBLES



Ctra. de Burgos km 119
47071 **Finca Zamadueñas (Valladolid)**
T: +34 983 412 034
Email: investigacion@itacyles.es

- > Innovación y optimización de procesos.
- > Aplicación de tecnologías novedades de procesado.
- > Revalorización de subproductos agroalimentarios y nuevos ingredientes para el desarrollo de alimentos funcionales.
- > Asistencia técnica y formación.



EQUIPAMIENTO E INSTALACIONES

Planta piloto, de productos y procesos alimentarios y laboratorio.

Zona de recepción del material, **cámaras a 12°C, 4°C y -20°C.**

Salas de procesado de productos vegetales, cárnicos y pescado.

Sala de **envasado.**

Sala de **cocción** y de **fritura a vacío.**

Sala de **altas presiones hidrostáticas.**

Sala de **formulación de ingredientes.**

Sala de extracción y evaluación in vitro de **compuestos bioactivos.**

Sala de cromatografía de líquidos y gases.

Sala de **recubrimientos alimentarios** y **films comestibles.**

INNOVACIÓN y DIGITALIZACIÓN: COAGUSEN

OBJETIVOS:

- Establecer el momento óptimo de coagulación de la leche con medios digitales
- Búsqueda de eficiencia productiva
- Conseguir el mejor queso



INNOVACIONES EN LA FABRICACIÓN DE QUESO A TRAVÉS DE TECNOLOGÍAS NÓVELES PARA LA OPTIMIZACIÓN DE LA COAGULACIÓN DE LA LECHE (COAGUSEN)

MOMENTO DEL CORTE

DEMASIADO
PRONTO



Reducción de la firmeza
Mayor producción de finos
Aumento de grasa en suero

MOMENTO
ÓPTIMO



Firmeza óptima, permeabilidad
Reducción de finos
Reducción de grasa en suero

DEMASIADO
TARDE



Modificaciones permeabilidad
Pérdida, desgarres
Mayor humedad

INNOVACIÓN, DIGITALIZACIÓN Y SOSTENIBILIDAD



DONSHEEP



COAGUSEN





asociación
artesanos
alimentarios
Castilla y León



CENTRO DE I+D LÁCTEO



Avda de Viñalta s/n.
34005 **Finca Viñalta (Palencia)**
T +34 979 700 759
e-mail: investigación@itacyl.es

- > Desarrollo de todo tipo de productos lácteos: queso, yogures y leches fermentadas; leches tratadas térmicamente, etc.
- > Estudios de vida útil de los productos lácteos.
- > Seguimiento de los productos con marca de calidad en Castilla y León.
- > Optimización de los procesos de coagulación y fermentación de leche mediante el empleo de tecnologías de monitorización in situ.
- > Estudios para la maximización del rendimiento quesero y empleo de tecnología de filtración tangencial con membranas para la elaboración de productos lácteos, reutilización de sueros, etc.
- > Asistencia técnica y formación.



EQUIPAMIENTO E INSTALACIONES

Planta piloto, para recepción de leche (pasteurización, desnatado, homogenización), sala experimental de **mini-quesería**, de fabricación de leches fermentadas, cubas de cuajar, planta de filtración tangencial con membranas, equipos para otros productos lácteos.

Cámaras de maduración/afinado de queso y de conservación.

Laboratorio físico-químico, Instrumental y de microbiología acreditados por **(ENAC, EN-UNE ISO/IEC 17025)**.

Sala de Catas, UNE 87-004-97; cocina y cabinas para análisis sensorial.

Área de envasado, para múltiples formatos y simulación de condiciones.

Zona administrativa, salón de actos, aulas y biblioteca para la impartición de cursos y jornadas, dotada de medios audiovisuales.

- 
- 01** **SEIA**
SERVICIO DE
EXPERIMENTACIÓN EN
INNOVACIÓN AGRARIA
 - 02** **OBSPLA**
OBSERVATORIO DE PLAGAS
 - 03** **UNIDAD DE INVESTIGACIÓN
DE CULTIVOS HERBÁCEOS**
 - 04** **UNIDAD DE INVESTIGACIÓN
DE CULTIVOS LEÑOSOS Y
HORTÍCOLAS**
 - 05** **UNIDAD DE INVESTIGACIÓN
EN RUMIANTES**
 - 06** **CIBIPOR**
CENTRO DE INVESTIGACIÓN
EN BIENESTAR Y PRODUCCIÓN
PORCINA
 - 07** **CIA**
CENTRO EN INVESTIGACIÓN
EN ACUICULTURA
 - 08** **CENTRO DE I+D LÁCTEO**
 - 09** **CENTRO DE I+D CÁRNICO**
 - 10** **EE ESTACIÓN ENOLÓGICA**

- 11** **LBM**
LABORATORIO DE
BIOLOGÍA MOLECULAR
Y SECUENCIACIÓN
- 12** **TECNALI**
LABORATORIO DE TÉCNICAS
ANALÍTICAS DE LA CADENA
ALIMENTARIA
- 13** **C+ IDEAS**
CENTRO DE INVESTIGACIÓN
Y DESARROLLO DE ALIMENTOS
INNOVADORES Y SOSTENIBLES
- 14** **CONSENSO LAB**
LABORATORIO DE ANÁLISIS
SENSORIA Y ESTUDIOS
DE CONSUMIDORES
- 15** **CIBAG**
CENTRO DE INNOVACIÓN EN
BIOPRODUCTOS ALIMENTARIOS
- 16** **TECAMB**
UNIDAD DE TECNOLOGÍAS
AMBIENTALES APLICADAS AL
SECTOR AGROINDUSTRIAL
- 17** **U-TYDICON**
UNIDAD DE TRANSFERENCIA Y
DIFUSIÓN DE CONOCIMIENTO



Les espero en ITACYL

Muchas gracias por su atención

ORGANIZADORES



PATROCINADORES



COLABORADORES

