

www.alibetopias.es

26
10
21

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

Espacio Rastro Madrid

ALIBETOPIÁS

Nuevos territorios en Alimentación y Bebidas



ALIBETOPÍAS

Nuevos territorios en Alimentación y Bebidas

26
10
21



“EXPERIENCIAS TECNOLÓGICAS EN EL
SISTEMA AGRO-MAR-ALIMENTARIO”

Sandra Rellán

@anfacocecopesca



Centro Tecnológico privado de ámbito nacional, reconocido a nivel internacional como un referente en el campo de la investigación aplicada a los productos de la industria marina y alimentaria y **Asociación nacional** de empresas

246 empresas asociadas que facturan más de 11.000 M€ y que emplean a más de 26.000 trabajadores. **Más de 500 clientes**

Más de 70 años prestando servicios

Cerca de **100 proyectos anuales** de I+D+I, **más del 60%** bajo contrato directo con empresas.

22 proyectos internacionales en ejecución.

Líderes de la única **Red Cervera de Centros Tecnológicos de Excelencia** financiada por CDTi **en el ámbito acuícola** con un presupuesto global de **4 Millones de euros** y **socios de la única Red Cervera en el ámbito de la alimentación saludable.**

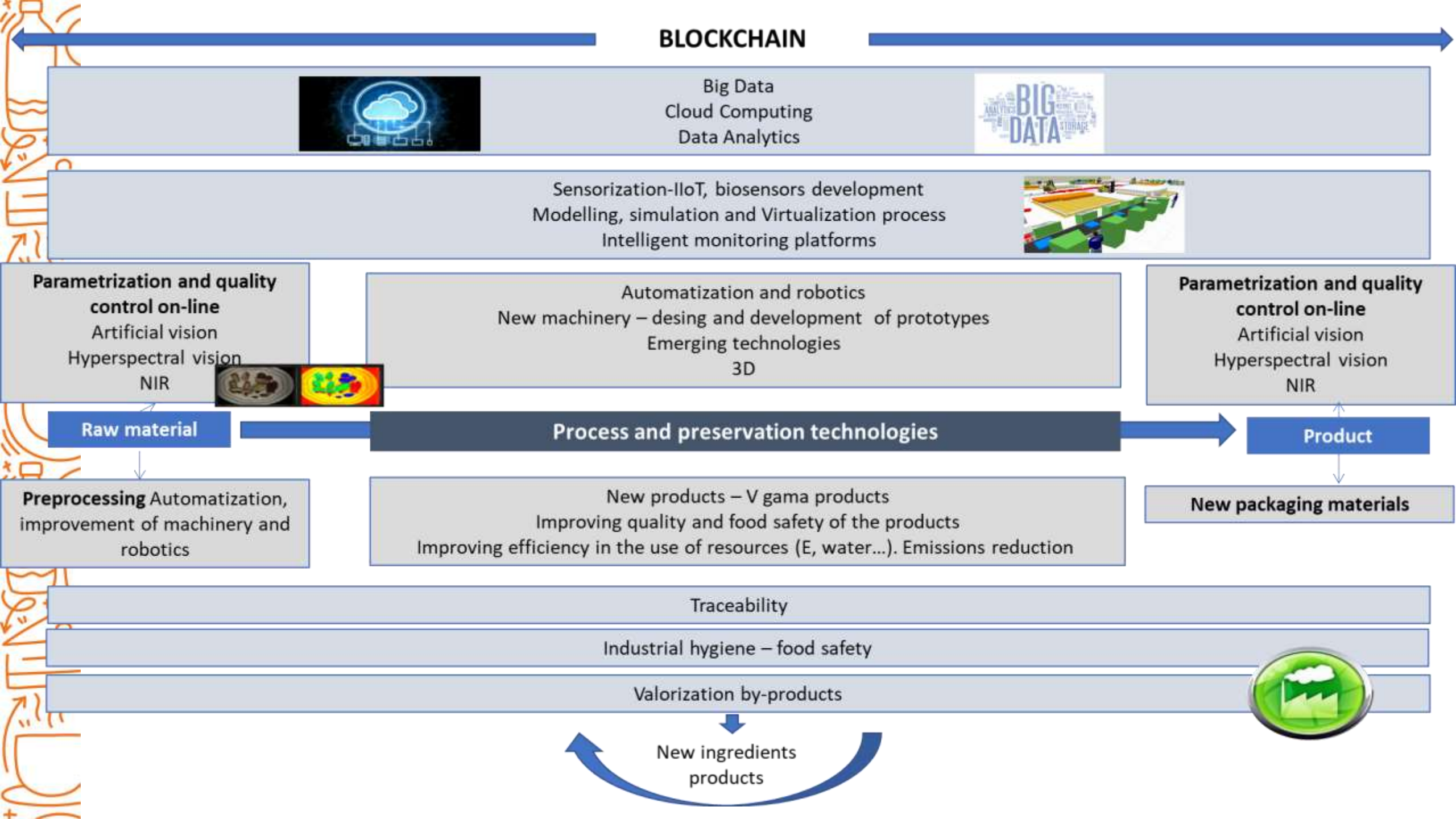
4 Unidades Mixtas de Investigación: 2 con **Grupo Emenasa**, 1 con **Grupo Calvo** y 1 con **Grupo Jealsa**, movilizando un importe de **8 M€**

21 patentes sobre nuevas tecnologías de procesado y conservación y nuevos productos.

115 personas (25% Doctores)



BLOCKCHAIN



📅 18 diciembre, 2020 / Last updated : 18 diciembre, 2020 ✍ CYTMA

PROYECTOS

El proyecto FOODSENS continúa avanzando en el desarrollo de tecnologías sensóricas aplicadas a la seguridad alimentaria



foodSENS

📅 11 diciembre, 2020 / Last updated : 11 diciembre, 2020 ✍ CYTMA

PROYECTOS

Innovación en la industria alimentaria mediante la tecnología fotónica hiperspectral



📅 8 febrero, 2021 / Last updated : 8 febrero, 2021 ✍ CYTMA

CURSOS Y JORNADAS

Conoce las aplicaciones de la tecnología fotónica en los procesos alimentarios.



AEI CLUSTER
Agrupaciones Empresariales Innovadoras



Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial



XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DE ECONOMÍA E INDUSTRIA

📅 4 junio, 2019 / Last updated : 4 junio, 2019 ✍ CYTMA

PROYECTOS

Un proyecto internacional busca soluciones basadas en la sensórica con el fin de hacer frente a los retos de la seguridad alimentaria

El proyecto "Transferencia de tecnologías sensóricas para prevenir riesgos alimentarios", FoodSens, tiene como objetivo el desarrollo de sensores miniaturizados "lab-on-a-chip" de análisis en tiempo real, sensibles, rápidos y portátiles, que permitan la detección de diferentes analitos o microorganismos mediante la aplicación de tecnologías facilitadoras como la nanotecnología o la microfluidica.



GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE ECONOMÍA Y COMPETITIVIDAD



📅 10 septiembre, 2021 / Last updated : 13 septiembre, 2021 ✍ CYTMA

PROYECTOS

Desarrollo de sensores para la detección de contaminantes alimentarios



**DIGITALIZACIÓN
INDUSTRIA 4.0**



BIOTECNOLOGÍA

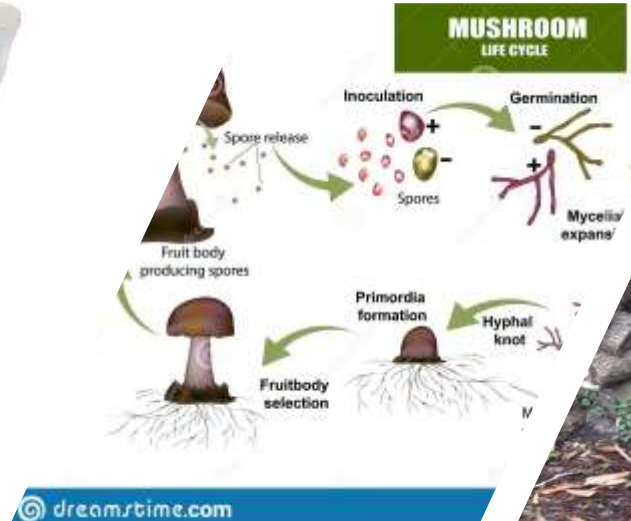


NUTRIGEN 4.0

PROCESOS INTELIGENTES DE PRODUCCIÓN DE NUTRACÉUTICOS EN BASE AL ANÁLISIS DE NUEVAS RUTAS BIOSINTÉTICAS DE HONGOS COMESTIBLES DE GALICIA

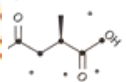


Ejecución: 2021-2024
Presupuesto: 2.010.312,86 €



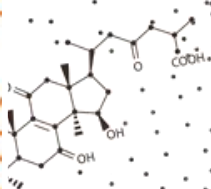
Necesidad del proyecto:

- Baja eficiencia de los procesos
- Limitaciones de trazabilidad de materias primas e ingredientes
- Pérdidas de calidad
- Baja estandarización del producto



Polisacáridos

Ergosterol



β -Glucanos



Implementación integral de tecnologías 4.0 para el desarrollo de procesos de producción continua de complementos nutricionales.

Monitorizar, simular y predecir el proceso biotecnológico de obtención de nutraceuticos mediante herramientas de sensórica avanzada y modelización para una mayor eficiencia en la obtención de productos personalizados adaptados a las necesidades del consumidor final

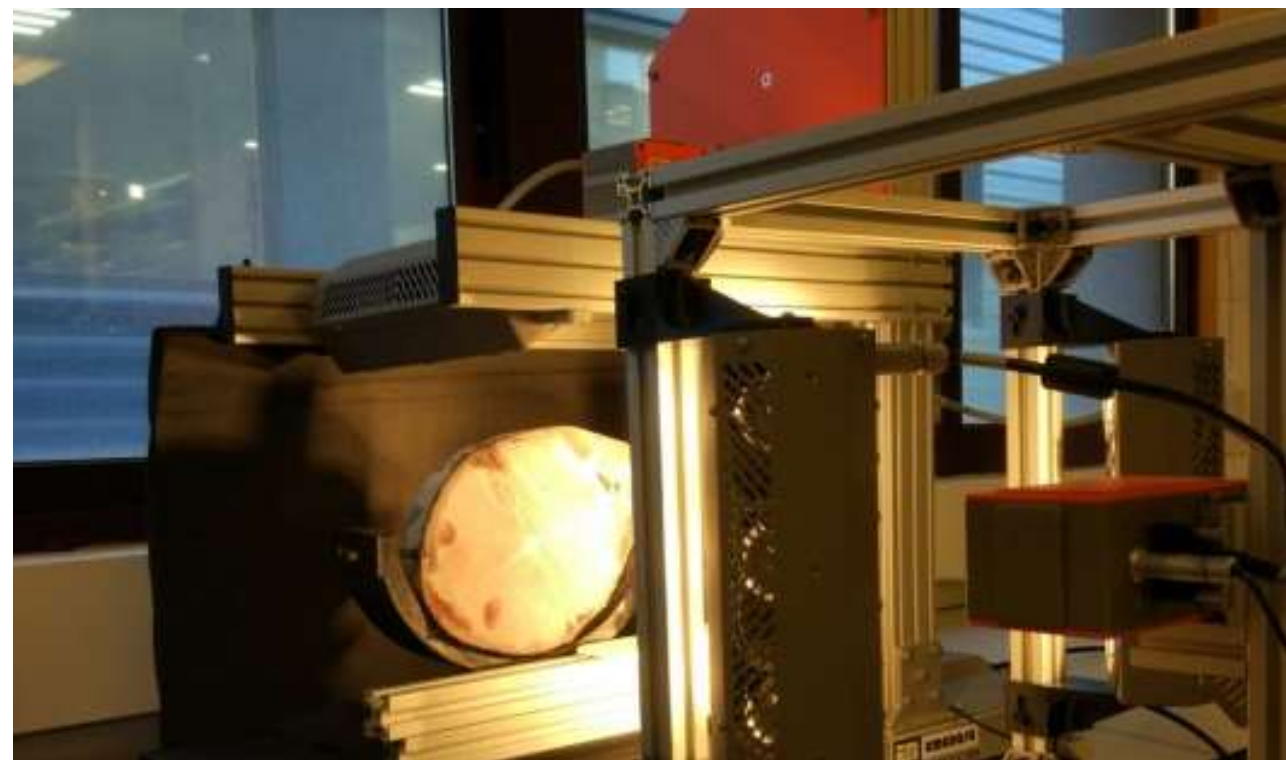


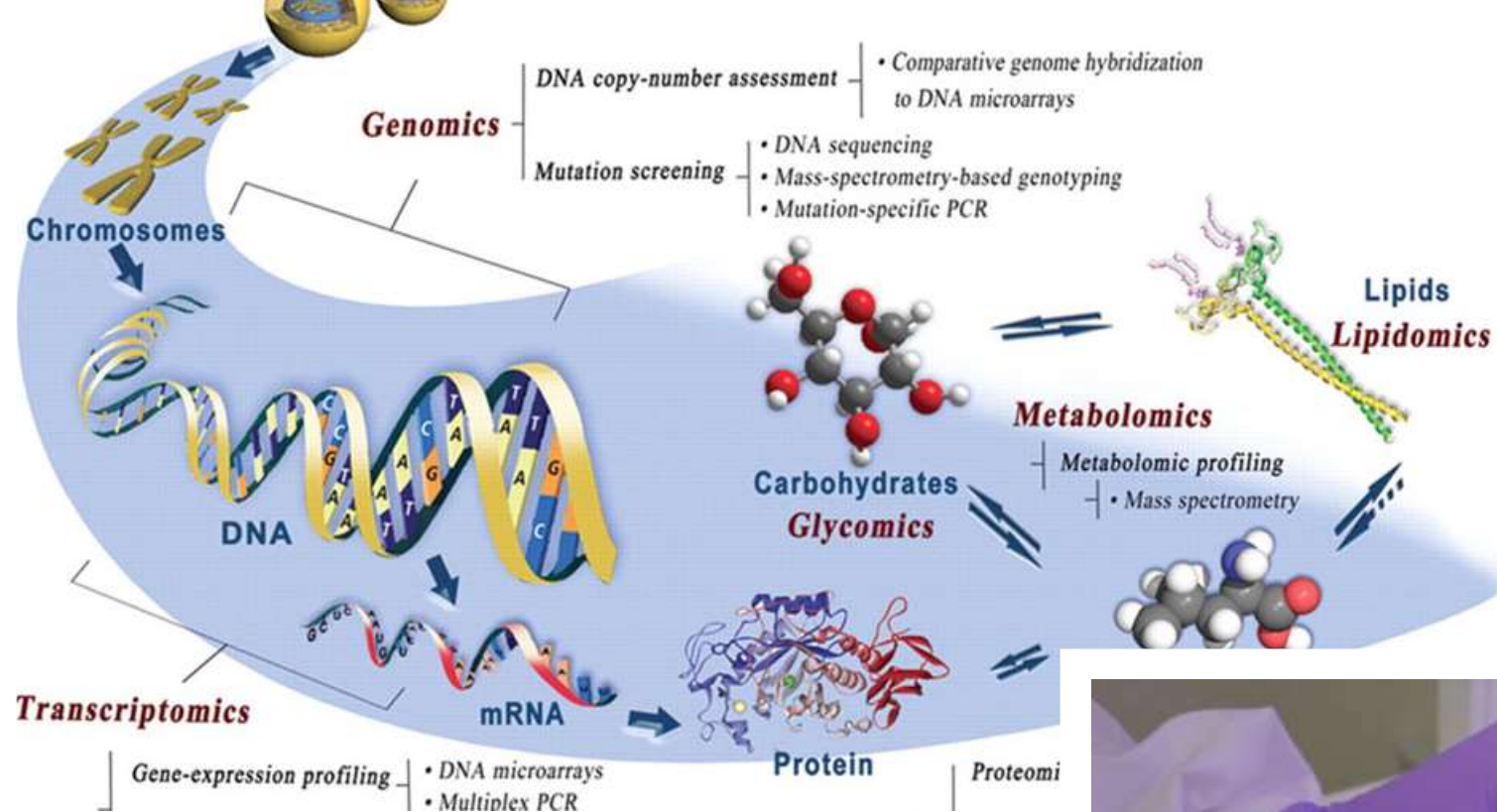
www.hifasdaterra.com



TECNOLOGÍA 1: Fotónica avanzada 4.0 (sensores NIR y cámaras hiperspectrales) para el control automatizado *online* de diferentes parámetros del proceso.

TECNOLOGÍA 2: IoT. Proceso productivo en continuo integrando sensores de control en tiempo real, monitorización remota y sistemas de análisis automatizados.





TECNOLOGÍA 3: Genómica y Big Data para modelar los procesos biotecnológicos de producción de nutraceuticos

TECNOLOGÍA 4: Transcriptómica y proteómica para optimizar los procesos de cultivo

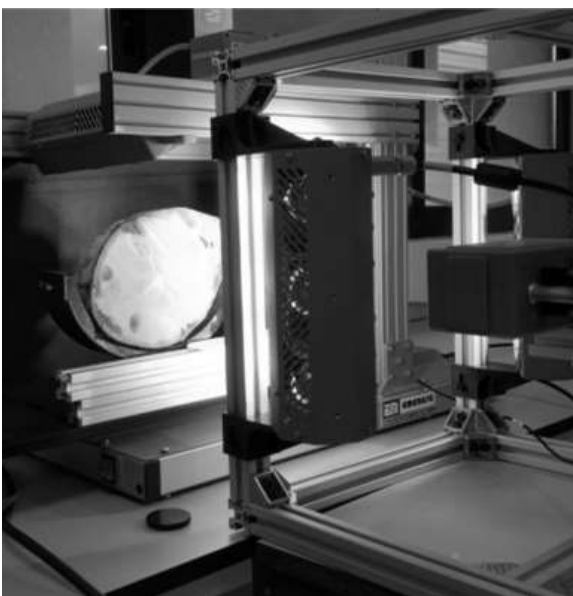




TECNOLOGÍA 5: Integración de datos.
Herramientas de predicción



TECNOLOGÍA 6: Análisis de datos (Big Data)
aplicada a ensayos clínicos





Hi-Bio 4.0



**HIBRIDACIÓN DE BIOTECNOLOGÍA Y
HERRAMIENTAS 4.0 EN LA
INDUSTRIA AGROALIMENTARIA
PARA EL DESARROLLO ACELERADO
DE NUEVAS FORMULACIONES, EL
FUTURO DE LA ALIMENTACIÓN
FUNCIONAL Y PERSONALIZADA**



FONDO EUROPEO DE
DESENVOLVEMENTO
REGIONAL
"Una maneira de facer Europa"



Ejecución: 2019-2022

Presupuesto: 2.123.782,87€



- Incremento en la demanda de productos personalizados o a la carta, dirigidos a sectores específicos de la población y con ingredientes funcionales.
- La producción de bebidas fermentadas conlleva procesos biotecnológicos difíciles de parametrizar. Incertidumbre

HI-BIO 4.0

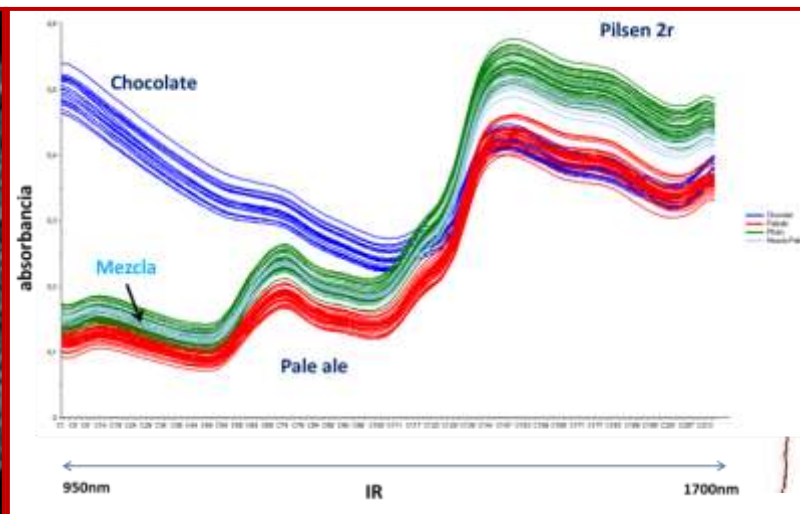
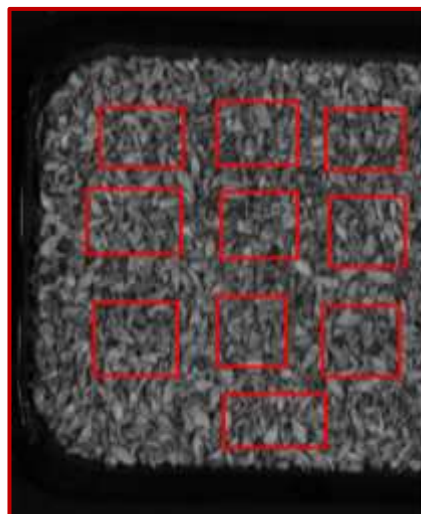
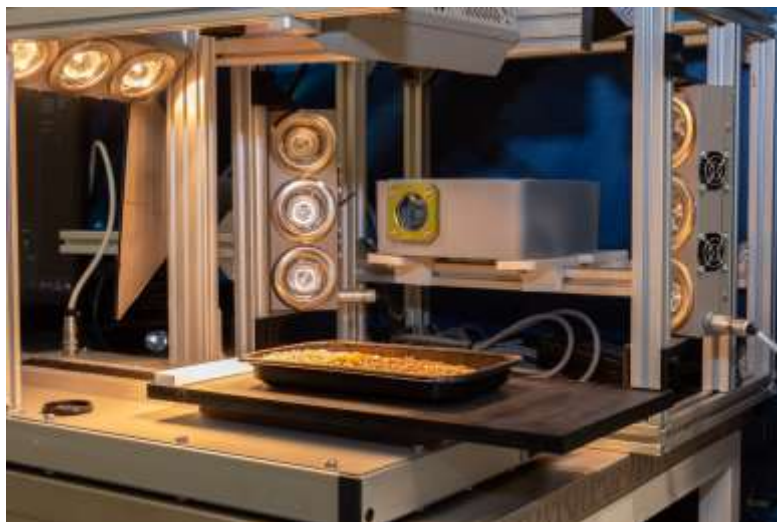
Desarrollo de una plataforma 4.0 para modelizar el proceso biotecnológico implicado en la producción de cerveza.



colaboración de Xunta de Galicia (2014-2020), Unión de Espectroscopía Molecular, S.A., S.L.

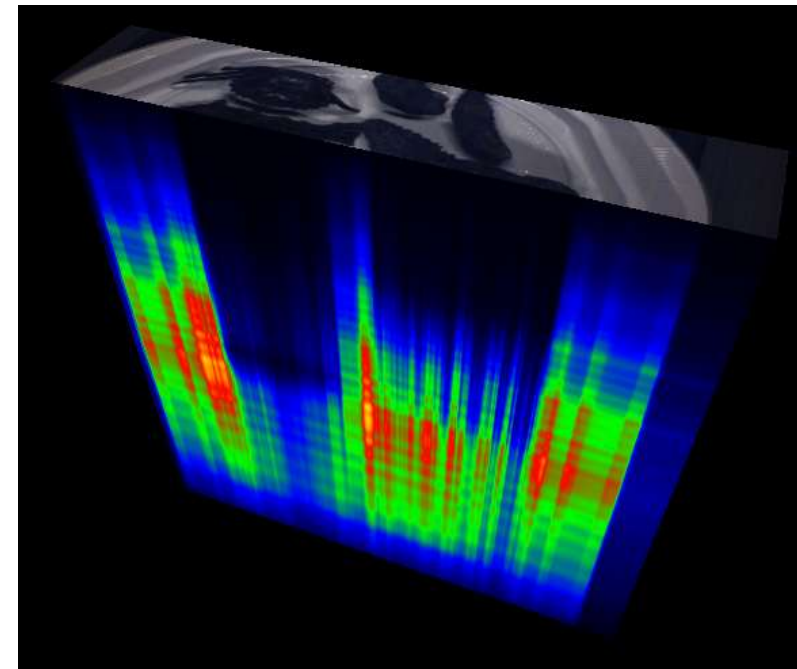
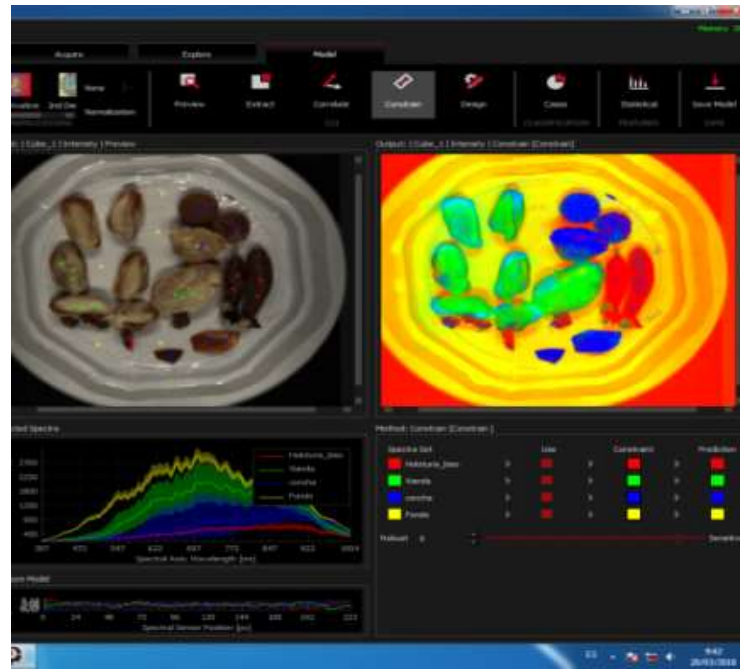
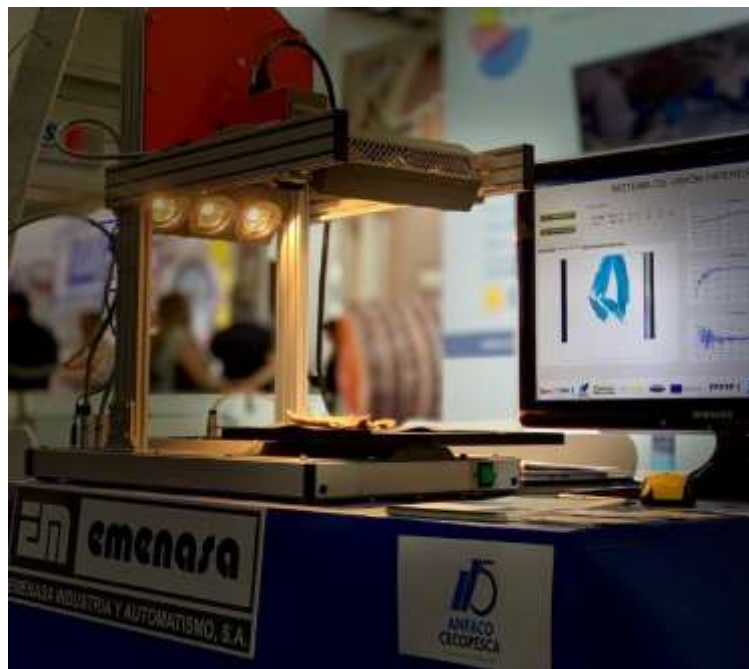


FONDO EUROPEO DE DESENVOLVEMENTO REGIONAL
"Una maneira de facer Europa"





**Y en esto andamos metidos
últimamente...**



VISIÓN HIPERESPECTRAL

- PARAMETRIZACIÓN Y SELECCIÓN DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO FINAL.
- CLASIFICACIÓN POR: COLOR, FORMA, TAMAÑO, ETC.,
- CARACTERIZACIÓN DE LA MATERIA PRIMA: IMAGEN QUÍMICA, PARÁMETROS DE CALIDAD, INFORMACIÓN NUTRICIONAL,...

**DEL LABORATORIO A LA PLANTA
DE PRODUCCIÓN PARA ANALIZAR DE MANERA INMEDIATA Y NO INVASIVA**



VISIÓN HIPERESPECTRAL

HSI: HYPERSPECTRAL IMAGING SYSTEMS



FONDO EUROPEO DE
DESENVOLVEMENTO
REGIONAL
"Unha maneira de facer Europa"



PRODUCTOS DE LA MAR A LA MESA GARANTIZADOS CON TECNOLOGÍA BLOCKCHAIN

BENEFICIOS DE BLOCKCHAIN

La trazabilidad de los alimentos impulsada por tecnología blockchain está ganando impulso en el sector agroalimentario mundial, principalmente porque transfiere los beneficios inherentes de su arquitectura (descentralizada, inmutable y distribuida) a la cadena de valor de esta industria, obteniendo grandes ventajas:

REDUCCIÓN
Disminuye la posibilidad de producción falsificada o de menor calidad.

PROTECCIÓN
Adoptar la última tecnología tiene un efecto importante en la valoración de la empresa.

CONFIANZA
Validar el origen de los alimentos supone dar credibilidad al consumidor.

EFICIENCIA
La eficiencia en procesos reduce considerablemente los gastos.

EFICIENCIA
Reduce los procesos manuales para validación de datos entre partes.

COMPROBACIÓN
Permite registrar y seguir datos a cualquier nivel del proceso.

AUDITABILIDAD
Sabemos de dónde provienen los datos y se pueden rastrear rápidamente.

SEGURIDAD
Podemos conocer si alguien ha intentado modificar la información.





DESCARBONIZACIÓN

- ULTRASONIDOS
- INDUCCIÓN
- CALENTAMIENTO ÓMICO



ECOINTENSIFICACIÓN DE LA ACUICULTURA VERDE

ACUICULTURA 4.0

Prioridad para poder satisfacer la necesidad de proteína derivada del incremento previsto de la población de aquí al 2050



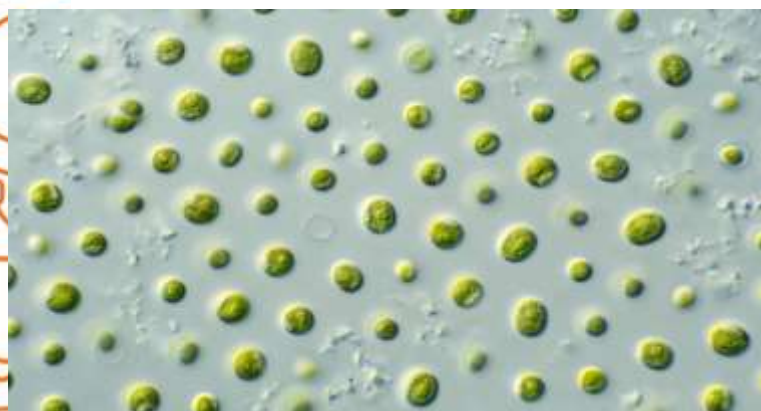
Red FISHEALTH

RED DE EXCELENCIA APLICADA A LA INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE SOLUCIONES PARA EL CONTROL DE ENFERMEDADES INFECCIOSAS EN PRODUCCIÓN ACUÍCOLA.





MACRO Y MICROALGAS



Las macro y microalgas muestran un gran potencial para convertirse en un nuevo cultivo que podría tener un impacto significativo en la necesidad mundial de alimentos en el siglo XXI

RedTecnomiFood

RED DE TECNOLOGÍAS ÓMICAS
APLICADAS A LA INNOVACIÓN Y DESARROLLO INDUSTRIAL
DE INGREDIENTES, ALIMENTOS FUNCIONALES Y NUTRACÉUTICOS

Consortio de la Red de Excelencia Cervera:

eurecat!
Centre Tecnològic de Catalunya

ainia


**ANFACO
CECOPESCA**

AZTI
MEMBER OF
BASQUE RESEARCH
& TECHNOLOGY ALLIANCE

CNTA 

Financiada por:

 MINISTERIO
DE CIENCIA, INNOVACIÓN
Y UNIVERSIDADES

 **CDTI** Centro para el
Desarrollo
Tecnológico
Industrial



Muchas gracias!



#foodindustry40

Sandra Rellán
srellan@anfaco.es
www.anfaco.es

ORGANIZADORES



PATROCINADORES



COLABORADORES

