

ESPACIO “PRÓXIMA ESTACIÓN”

Calle Aniceto Marinas 10

28006 Madrid

ALIBETOPÍAS

Nuevos territorios en Alimentación y Bebidas

NUEVOS ENTORNOS TECNOLÓGICOS

www.alibetopias.es

27 DE OCTUBRE DE 2022



ALIBETOPÍAS

Nuevos territorios en Alimentación y Bebidas

27 DE OCTUBRE DE 2022

**Importancia de la I+D en el sector
agroalimentario en relación a los sistemas
alimentarios europeos**



Belén Blanco Espeso

@BelénBlanco_RD





1994

Nacimiento de nuestra sede en la Universidad de Valladolid



1999

Nos movemos al Parque Tecnológico
Comenzamos un gran crecimiento



2005

Nos constituimos como Fundación
Continúa el crecimiento



2011

Nueva ampliación
Buscamos el enfoque Internacional

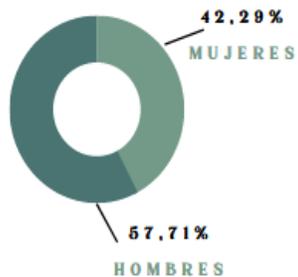


2019

Cumplimos 25 años
Apostamos por la consolidación de nuestros ejes estratégicos

CARTIF EN CIFRAS

230 CLIENTES



175
PERSONAS
CONTRATADAS

35 CON DOCTORADO
84 EDAD MEDIA

PROYECTOS

en Programas Públicos



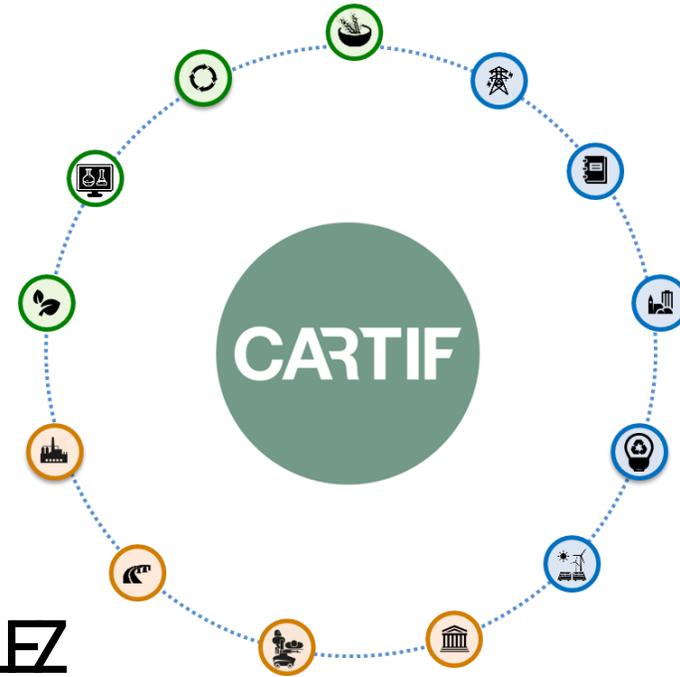
18 Liderados

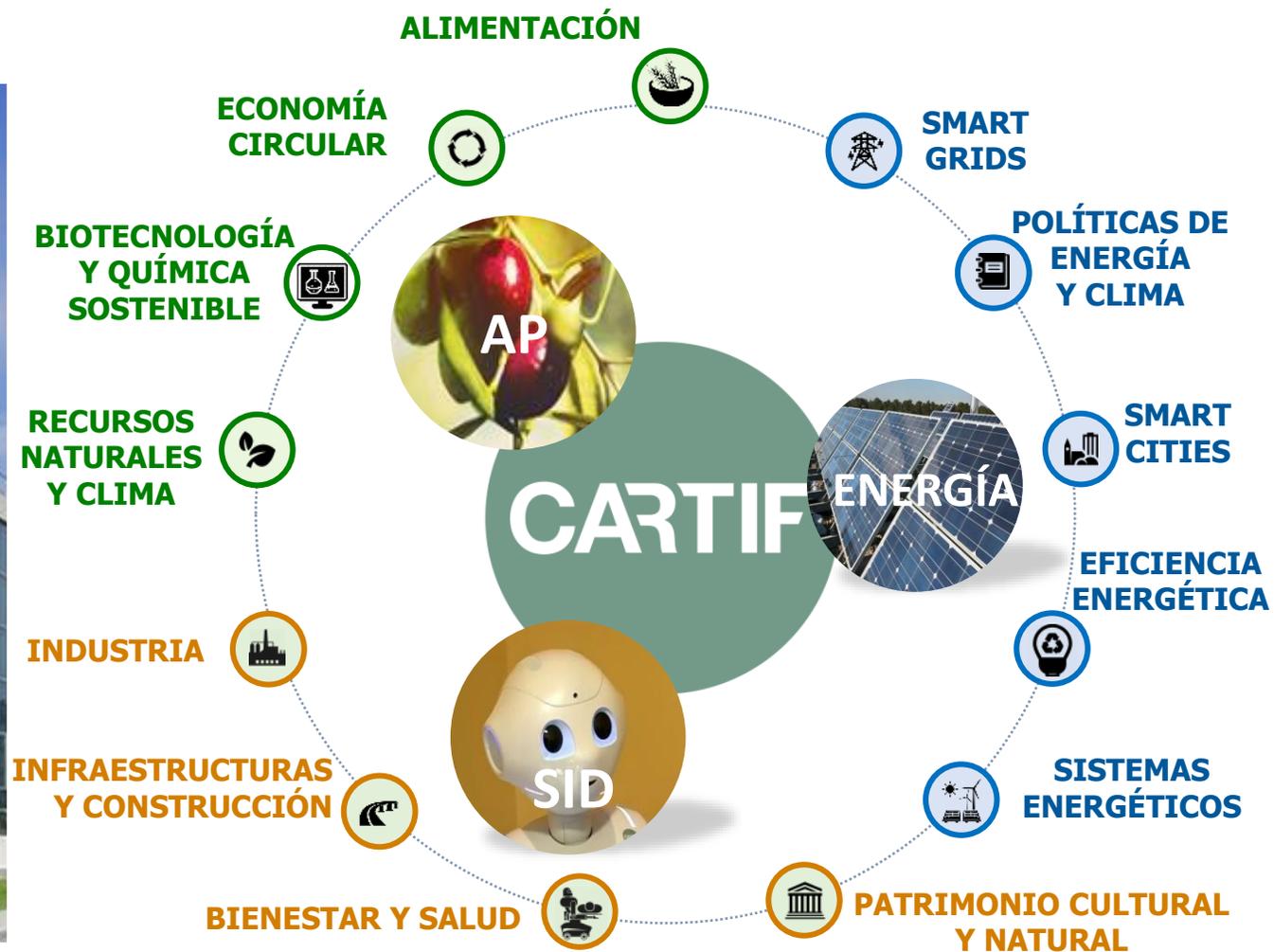
Con Empresas

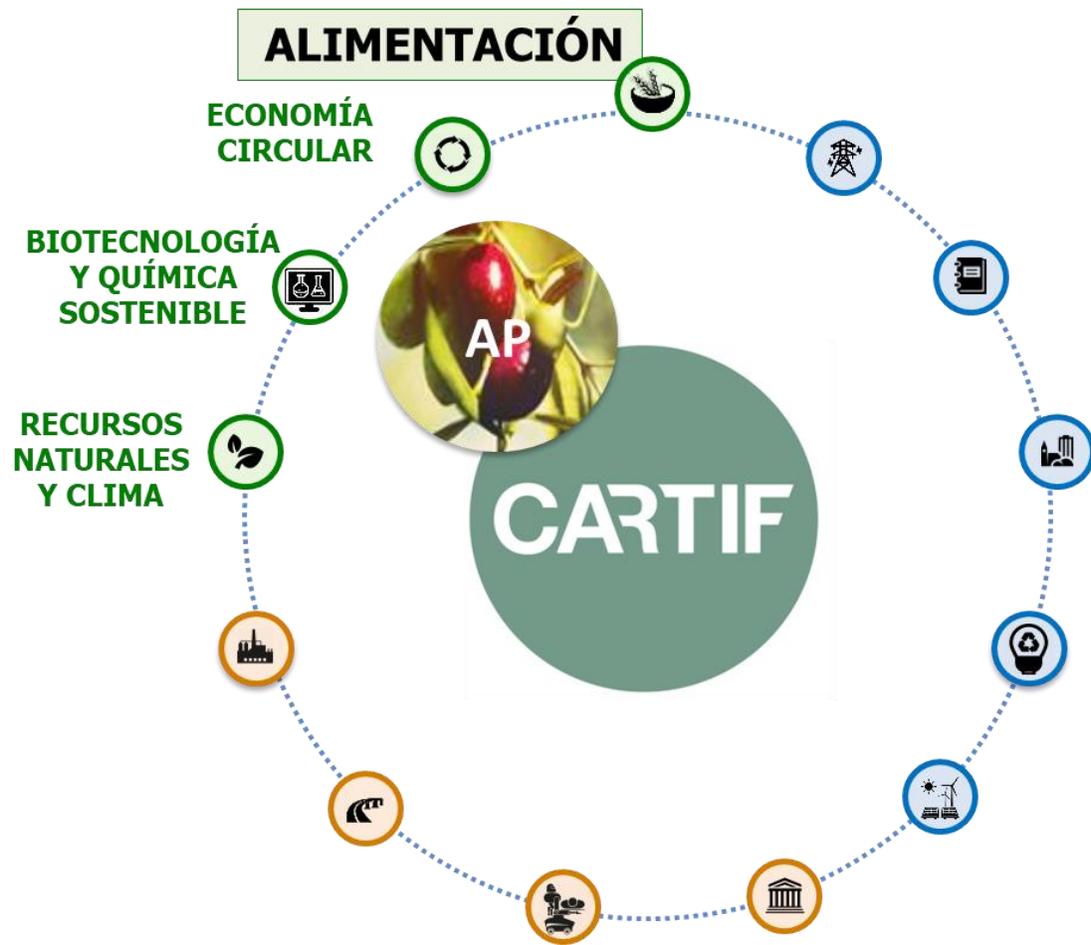




JOSÉ R. PERÁN GONZÁLEZ
Director General de CARTIF









Servicio a medida de las necesidades de proceso y producto, identificando la demanda de los consumidores, adaptándonos a las del mercado y adelantándonos a las tendencias en materia de salud. Este área está principalmente dirigido al desarrollo de productos en el marco de la alimentación saludable y sostenible.

PRINCIPALES LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

- 1. Investigación en el uso de nuevas fuentes proteicas y aplicación de tecnologías innovadoras para la modificación de las propiedades tecnofuncionales de ingredientes y obtención de nuevos productos de alimentación.**
- 2. Nuevos alimentos funcionales para prevenir enfermedades crónicas y no transmisibles y adaptados a las tendencias de futuro**
- 3. Investigación y desarrollo de nuevas aplicaciones para garantizar la calidad y seguridad alimentaria.**
- 4. Investigación en la reformulación de productos en calidad nutricional y sostenibilidad.**

Sistema alimentario



The top 5 trends for the agrifood industry 2021



1

Health

Consumers will be more conscious of their health, tailoring diets and lifestyles to meet their personal needs.



2

Convenience & technology

Online capacity has increased as a result of COVID-19 and direct-to-consumer agrifood services will continue to rise in popularity across Europe.



3

Alternative proteins

Plant-based foods and alternative proteins keep gaining grounds among consumers preferences, increasing opportunities for existing and new businesses.



4

Sustainability & reducing waste

The term 'waste' is being replaced with 'side-streams', ensuring all excess food enters into the circular economy. Other trends include buying locally and increased focus on sustainable, intelligent packaging.



5

New flavours & experiences

Consumers will seek foreign flavours and experiences in 2021 after a year of reduced travel and restrictions.

SOURCE: WWW.EITFOOD.EU/BLOG/POST/THE-TOP-5-TRENDS-FOR-THE-AGRIFOOD-INDUSTRY-IN-2021

POBLACIÓN VEGGIE EN EL MUNDO



PRINCIPALES RAZONES PARA HACERSE VEGGIE



El 9,9% 
DE LA POBLACIÓN
MAYOR DE 18 AÑOS **RESIDENTE**
EN ESPAÑA ES VEGGIE
DE TODAS LAS EDADES,
NO SÓLO MILLENNIALS

***VEGGIES** = FLEXITARIANOS + VEGETARIANOS + VEGANOS

DIETA FLEXITARIANA	DIETA VEGETARIANA	DIETA VEGANA
		
✓ - Frutas, verduras, cereales, frutos secos, legumbres, etc. - Lácteos, huevos y miel	✓ - Frutas, verduras, cereales, frutos secos, legumbres, etc. - Lácteos, huevos y miel	✓ - Frutas, verduras, cereales, frutos secos, legumbres, etc.
✗ (Ocasionalmente)	✗	✗
- Carne animal - Pescado/marisco	- Carne animal - Pescado/marisco	- Carne animal - Pescado/marisco - Lácteo, huevos y miel

FUENTES VEGETALES DE PROTEÍNAS

Legumbres



Habas de soja
28.6 g
(1 taza-cocido)



Lentejas
17.9 g
(1 taza-cocido)



Caparrones
15.3 g
(1 taza-cocido)



Garbanzos
14.5 g
(1 taza-cocido)



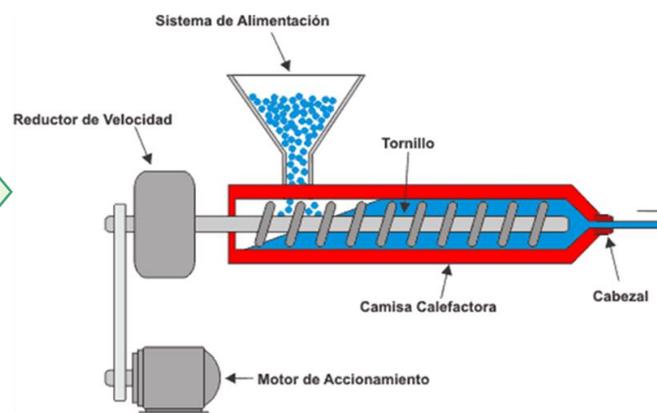
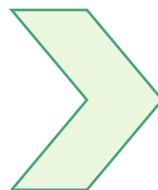
Guisantes
8.6 g
(1 taza-cocido)



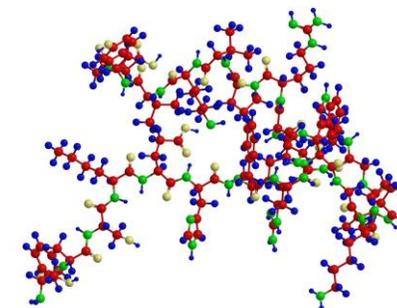
Cacahuets
7.2 g
(28 gramos)



MATERIA PRIMA



**APLICACIÓN DE
TECNOLOGÍA**



**VARIACIÓN EN EL
CONTENIDO Y CALIDAD
PROTEICA**



[CENTRO
TECNOLÓGICO]

CARTIF

 **itagra.ct**
Centro Tecnológico Agrario y Agroalimentario



#alimentosdespaña







Estrategia de la granja a la mesa



Fostering the **U**rban food **S**ystem
transformation through **I**nnovative
Living **L**abs **I**mplementation

<https://fusilli-project.eu/>



This project has been funded from European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under the grant agreement No 101000717



#alimentosdeespaña



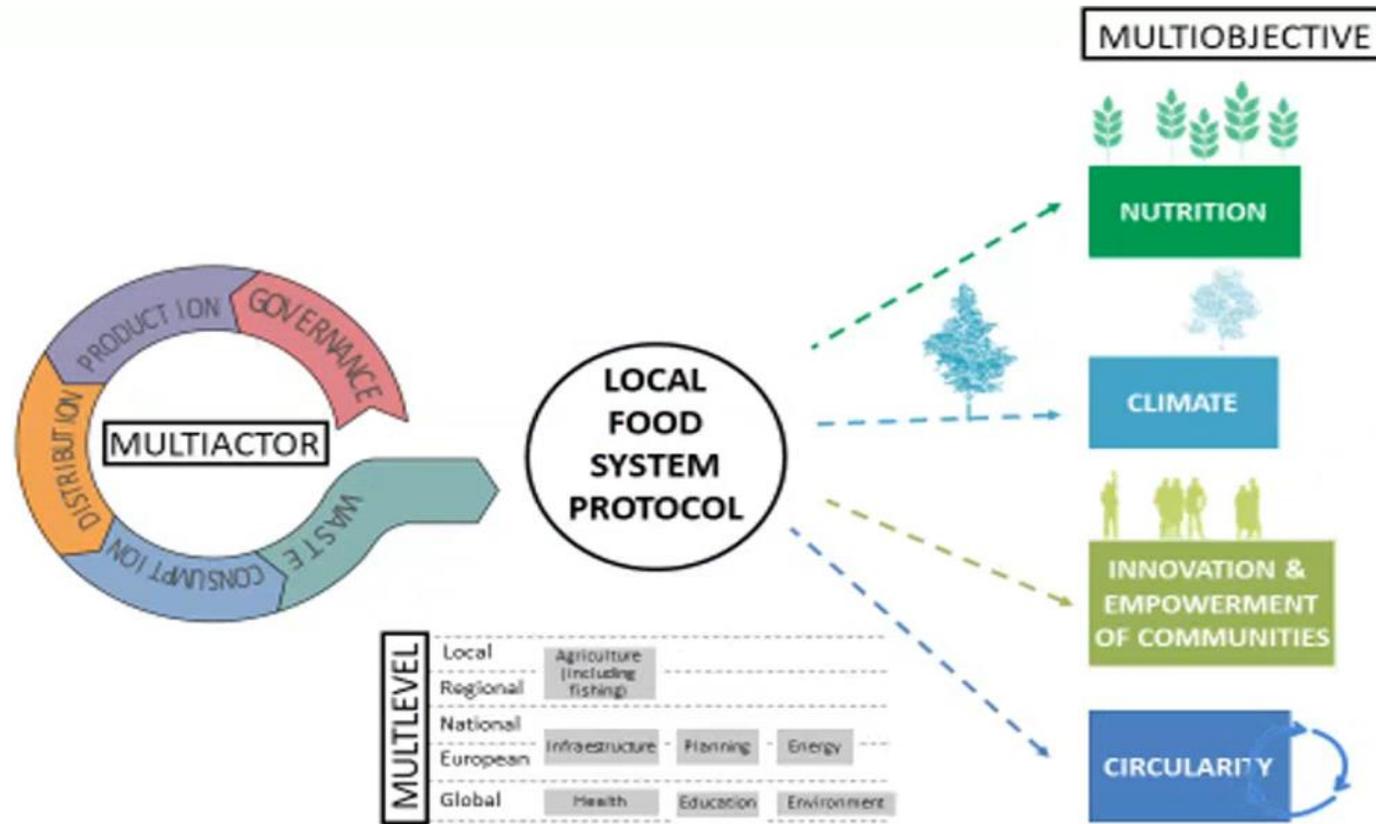
Con el objetivo de facilitar transición de **las ciudades europeas y paneuropeas hacia sistemas alimentarios más sostenibles**, en línea con las **prioridades de FOOD2030**, en 12 **Living Labs**



FUSILLI in a Nutshell

-  Duration: 01/2021- 12/2024
-  12,160,305 € EC funding
-  34 partners from 13 countries,
-  12 Living Labs in 12 Cities





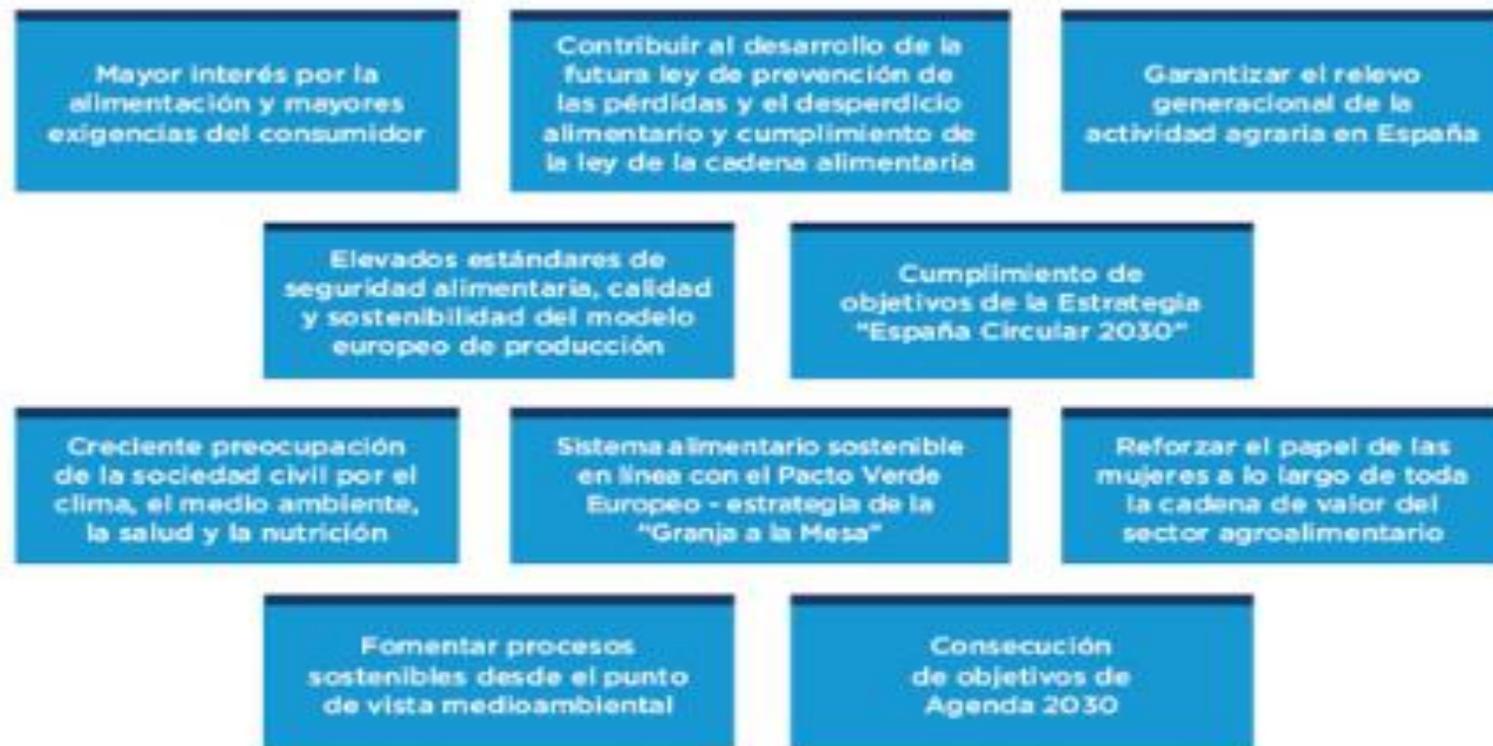
SUSTAINABLE AND ADAPTIVE URBAN FOOD SYSTEM

FUSILLI propone una estructura de identificación a priori de las principales prioridades las 12 acciones se dividen en 5 categorías que reparten las etapas del sistema alimentario

- **Governance Innovative Actions**
- **Production and Processing Innovative Actions**
- **Distribution Innovation Actions**
- **Consumer Innovative Actions (Consumption)**
- **Food Waste Innovative Actions**

ACTIONS		CITIES INVOLVED											
CODE	POLICIES AND ACTIONS	SAN SEB	NILUFER	OSLO	KOLDING	TURIN	KHARKIV	DIFF.	TAMPERE	RIJEKA	CAST BR	ATHENS	ROME
CIA1	Education of children for production and consumption of healthy food												
CIA2	Establishment of city-region Producer/Consumer/Prosumer Coops (part of												
CIA3	Neighbourhoods / Virtual Food Community												
CIA4	Local Community Food Watch (for Public Health and Well-being)												
CIA5	Food Living Labs												
CIA6	Food Hubs												
CIA7	Food card / Social Food Services												
CIA8	Promote sustainable consumption among citizens												
CIA9	Agri-art to promote citizen-based urban food production												
CIA10	Educational workshops with local chefs to develop recipes with local food												
CIA11	Educational tool to support children and their families												
DIA1	Farmers' markets												
DIA2	Short supply chain (Local Stores)												
DIA3	Optimisation of food plastic packaging												
DIA4	Data-based solution to shorten food system												
DIA5	Data-based solution to increase quality in food and nutrition systems												
DIA6	Food festivals												
DIA7	Food outlets												
DIA8	Gastronomy chain and fair-trade events												
DIA9	Municipal Procurement from city-region Farms												
DIA10	Producer and Consumer Coops Business Models												
DIA11	Fairtrade Municipal Procurement												
DIA12	Promotion of Local Foods and New Buying Options												
DIA13	Zero km Agriculture												
DIA14	Catalogue of city-region producers												
DIA15	Vending machines												
GIA1	Food Policy Council												
GIA2	Food Charter												
GIA3	Municipal Food Commission												

Retos del sector agroalimentario



PERTE Agroalimentario

El PERTE Agroalimentario se concibe como un conjunto de medidas para reforzar el desarrollo de la cadena agroalimentaria y dotarla de las herramientas necesarias para afrontar los retos medioambientales, digitales, sociales y económicos de la próxima década

- 1. mejorar sus procesos de producción, vinculados con su competitividad, sostenibilidad y trazabilidad de la producción de alimentos.**
- 2. proceso de adaptación digital**
- 3. apoyo a la innovación y la investigación**



PERTE AGROALIMENTARIO en Castilla y León

Fecha: 15 de Noviembre de 2022

Lugar de celebración: Parque Tecnológico de Boecillo

CARTIF. Av. Francisco Vallés, 4, 47151 Boecillo, Valladolid



#alimentosdespaña



¡MUCHAS GRACIAS!



ORGANIZADORES



#alimentosdeespaña



PATROCINADORES



COLABORADORES

