

24 | OCTUBRE | 2024

ALIBE10PÍAS

10º ANIVERSARIO

Espacio La Salle by Eneldo
C. de San Juan de la Salle, 4, 28036 Madrid



 **alimentosdespaña**



ALIBEIOPIÁS

NUEVOS TERRITORIOS EN ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS

OPTIPROT

Red de Tecnologías OMICAS para la innovación
de combinaciones proteicas óptimas para el
consumidor



MEMBER OF
BASQUE RESEARCH
& TECHNOLOGY ALLIANCE

Itziar Tueros y Marta Cot

@ItziarTueros

@azti.brta

@martacotcanto

@eurecat

eurecat

Centro Tecnológico

Proyecto de Red de Excelencia CERVERA (CER-20231014) financiado por el MCIU – CDTI y por la Unión Europea
NextGenerationEU/PRTR



alimentosdespaña

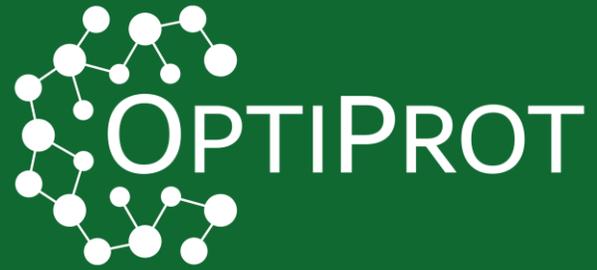




RED de EXCELENCIA CERVERA

CONSORCIO





ALIBEIOPIÁS
NUEVOS TERRITORIOS EN ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS

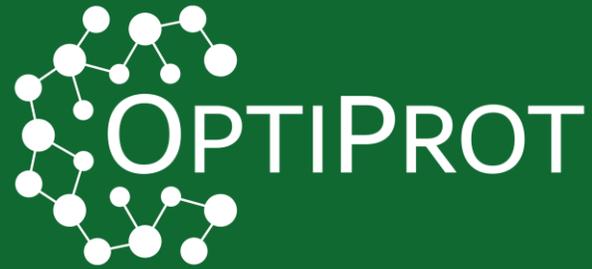
¿Por qué OPTIPROT?

El consumidor se encuentra en un periodo de transición hacia una dieta más sostenible y que se caracteriza por una convivencia de proteínas convencionales y alternativas.



alimentosdespaña





Objetivo de OPTIPROT

El objetivo general de la Red OPTIPROT es **incrementar el conocimiento** y la **capacitación** de los centros que conforman la Red para **ofrecer a la industria alimentaria herramientas** que faciliten el uso de **nuevas fuentes proteicas** para el desarrollo de alimentos e ingredientes saludables

En concreto, se pretende potenciar la aplicación de las **tecnologías ómicas** para obtener y validar el **uso combinado de diversas fuentes de proteínas** en la generación de diferentes alimentos saludables como elemento diferenciador y de tendencia en la alimentación del futuro.



EJE 1: CAPACITACIÓN TECNOLÓGICA



**FUNCIONALIDAD
Y SALUD**



ECOPROCESO



**CONSUMIDOR
Y SOCIEDAD**



**NUTRICIÓN
DEL FUTURO**



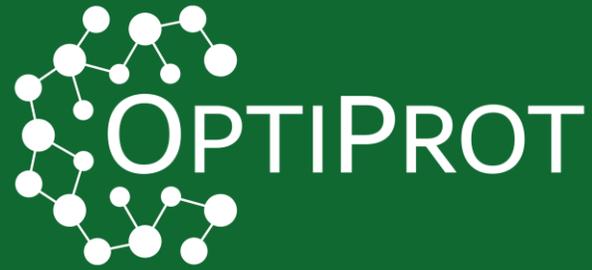
**EJE 2:
RECURSOS**



**EJE 3:
INTERNACIONALIZACIÓN**



**EJE 4:
TRANSFERENCIA TECNOLÓGICA,
EXPLOTACIÓN Y DIFUSIÓN**



Resultados



Incremento del portafolio

de productos mediante la combinación de proteínas tradicionales de origen animal con proteínas de origen vegetal u otras alternativas



Diversificación empresarial

Creación de nuevos modelos de negocio económicamente viables



Aumento de consumidores

de proteínas alternativas.



Mejora de la capacitación

del personal y la comunidad científica incrementando la especialización en tecnologías ómicas en el ámbito de la nutrición



Generación de Spin-off

y fortalecimiento de la comunidad emprendedora e impulso de start ups.



Mejora de la sostenibilidad

y reducción del impacto ambiental.



TRANSFERENCIA TECNOLÓGICA, EXPLOTACIÓN Y DIFUSIÓN

DEFINICIÓN DE MODELOS DE NEGOCIO

Explotación de
Servicios y
Capacidades

DIFUSIÓN DE CAPACIDADES DE LA RED



DINÁMICAS DE INNOVACION EMPRESARIAL

Sesiones de co-
creación con 10
empresas

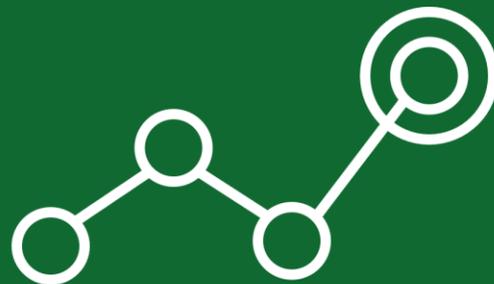
PROGRAMA DE ACELERACION PARA START- UPS

Acelerómica



ALIBETIOPÍAS
NUEVOS TERRITORIOS EN ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS

PROGRAMA DE ACCELERACIÓN PARA START-UPS Y PYMES



ACELERÓMICA

OMICAS PARA STARTUPS



alimentos de españa





ACELERÓMICA

OMICAS PARA STARTUPS

Este programa pionero ofrece la oportunidad de desarrollar gratuitamente una **hoja de ruta** para el impulso de activos existentes en la empresa, con el soporte de los **Centros de la Red Optiprot** y sus capacidades científico-tecnológicas, recogidas en 4 áreas principales:

- **Funcionalidad y Salud**
- **Ecoproceso**
- **Consumidor y Sociedad**
- **Nutrición del Futuro**



ALIBETIOPÍAS
NUEVOS TERRITORIOS EN ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS



alimentos de españa





ACELERÓMICA
OMICAS PARA STARTUPS

ALIBETIOPÍAS
NUEVOS TERRITORIOS EN ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS

¿Qué ofrecemos?

Un paquete gratuito de servicios para acelerar tu crecimiento.

Te ayudamos a:

Diseñar y validar alimentos funcionales o nutracéuticos

Identificar nuevas combinaciones de proteínas

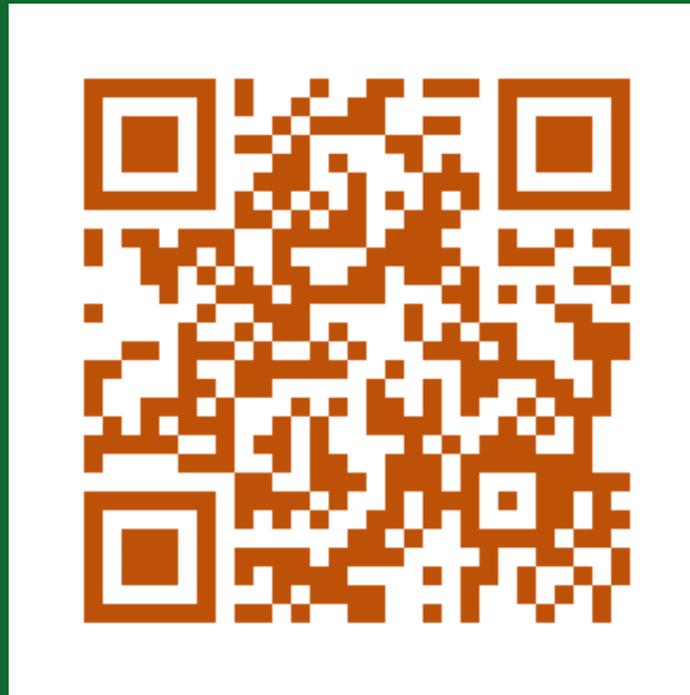
Desarrollar soluciones de nutrición personalizada



alimentosdespaña



Si eres una START-UP o PYME del sector agroalimentario, es tu oportunidad:



ACELERÓMICA
OMICAS PARA STARTUPS





¡Muchas Gracias!
www.optiprot.net

Proyecto de Red de Excelencia CERVERA (CER-20231014) financiado por el MCIU – CDTI y por la Unión Europea NextGenerationEU/PRTR



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE CIENCIA, INNOVACIÓN Y UNIVERSIDADES



Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU



Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia



CDTI INNOVACIÓN



alimentosdespaña



ORGANIZADORES



#alimentosdespaña



COLABORADORES ORO

ainia



ICEX España
Exportación
e Inversiones



OTROS COLABORADORES

artica⁺

Institut  Cerdà



PARTICIPANTES

