

24 | OCTUBRE | 2024

ALIBE10PÍAS

10º ANIVERSARIO

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



 **alimentosdespaña**



StartBEC. Programa de aceleración tecnológica a startups en el ámbito de la Bioeconomía.

ALIBEIOPIÁS

NUEVOS TERRITORIOS EN ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS

26 DE OCTUBRE DE 2023



StartBEC.

Andrés Pascual Vidal
Director de Innovación. **ainia**

@andpasvid



alimentosdeespaña





ALIBETIOPÍAS
NUEVOS TERRITORIOS EN ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS

¿StartBEC?

Convenio de colaboración entre el **MAPA** y **AINIA** para el diseño y puesta en práctica de forma conjunta de medidas para dinamizar y apoyar la sostenibilidad, la circularidad y la creación de cadenas de valor innovadoras en el sector agroalimentario, **apoyando el emprendimiento y el desarrollo de startups de base tecnológica en el ámbito de la bioeconomía.**

ainia



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN



BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO



Núm. 167

Viernes 14 de julio de 2023

Sec. III. Pág. 102300

III. OTRAS DISPOSICIONES

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

16369 Resolución de 11 de julio de 2023, de la Dirección General de Desarrollo Rural, Innovación y Formación Agroalimentaria, por la que se publica el Convenio con el Centro Tecnológico Ainia, para el desarrollo de startups y cadenas de valor innovadoras en bioeconomía.

De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 48.8 de la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público, procede la publicación en el «Boletín Oficial del Estado» del Convenio entre el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y el Centro Tecnológico Ainia, para el desarrollo de startups y cadenas de valor innovadoras en bioeconomía, que figura como anexo a la presente resolución.

Madrid, 11 de julio de 2023.–La Directora General de Desarrollo Rural, Innovación y Formación Agroalimentaria, Isabel Bombal Díaz.

1ª Edición 2023-24 **FINALIZADA**
2ª Edición 2024-25 **EN CURSO**



alimentosdeespaña



AREAS PRIORITARIAS

Producción sostenible de recursos biológicos alternativos

Nuevas fuentes de biomasa tales como nuevas variedades de plantas terrestres o acuáticas (**lemná**), **macro- y microalgas**, **insectos**, **hongos**, **microorganismos**, etc. y su uso en todos los ámbitos de la bioeconomía como materia prima o ingrediente para alimentación humana o animal, materiales, productos químicos y energía.

Pérdidas y desperdicio alimentario

Soluciones innovadoras para la lucha contra las **pérdidas** y el **desperdicio alimentario**..

Aprovechamiento sostenible de subproductos

Aprovechamiento sostenible de residuos y subproductos agroalimentarios a nuevos alimentos (**upcycling**) y otros productos de alto valor añadido.

Extracción y purificación de compuestos para su aplicación en **food, farma o cosmética**.



AREAS PRIORITARIAS

Bioproductos

Obtención y uso de **biopolímeros, bioplásticos**, y otros **biomateriales** (**biocomposites...**) para un packaging sostenible u otras aplicaciones.

Obtención y uso de **productos químicos biobasados** (building blocks, plataformas químicas como ácidos carboxílicos, biosurfactantes, bioadhesivos, biopinturas, biosolventes...).

Biofertilizantes y biopesticidas

Obtención y uso de nuevos **biofertilizantes** y **biopesticidas** para una producción eficiente y sostenible de cultivos.

Biogás y otros biocombustibles

Producción y uso de **biogás** y **biometano** y otros **biocombustibles**.

Biorrefinerías y bioindustrias

Procesado sostenible integral de biomasa a un amplio espectro de productos finales.



Lanzamiento 1ª edición

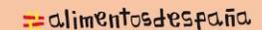


ALIBETIOPÍAS
NUEVOS TERRITORIOS EN ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS



Participación de StartBEC en Ftalks23, 16 y 17 de octubre de 2023. Patrocinio del evento; presentación del programa mediante stand propio; y diseño y participación en el panel de bioeconomía en el que se dio a conocer el programa StartBEC.

Organización de la Jornada StartBEC el 21 de noviembre de 2023 en AINIA.



Jornada **30**
de ENERO

Start BEC

by AINIA

PRESENTACIÓN DE EMPRESAS SELECCIONADAS

BIO2COAT
NATURAL MICERIZATION TECHNOLOGY



BioProcesia

Chydro



FELTWOOD
Engineering Nature



Gol insect

MOLDRUG
AI Systems
Machine Learning Driven
Drug Discovery & Optimization

naturbec

Oscillum
BIOPROCESING YOUR FOOD

Remolonas

VÄCKA

ainia

Presentación 10 startups seleccionadas 1ª edición

30 de Enero de 2024





GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

StartBEC

by AINIA

ALIBEIOPIÁS

NUEVOS TERRITORIOS EN ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS



Bio2Coat

Bio2Coat lucha contra las pérdidas, el desperdicio alimentario y los residuos a través de su tecnología de recubrimientos y películas 100% naturales y comestibles. Ofrece una gama de recubrimientos de conservación, en base acuosa, con los que alarga la vida útil y comercial de frutas y hortalizas.

Los recubrimientos Bio2Coat se aplican sobre la superficie de la fruta en origen, empleando las técnicas habituales de tratamientos poscosecha, como pulverización u otras. La finísima película comestible que se crea sobre la piel, retarda la sobremaduración y senescencia, reduce las mermas por deshidratación, protege contra la oxidación, el deterioro y la contaminación microbiológica, mantiene el valor nutricional y mejora la apariencia sin necesidad de plásticos ni productos de síntesis. Fundada por investigadores de la UPC, con tecnología propia y orientada a la economía circular.



Chydro

CHLYDRO

CHLYDRO es una empresa que ofrece una solución innovadora para la lucha contra el cambio climático. Utiliza plantas acuáticas y microalgas para absorber CO2 atmosférico. La biomasa resultante se utiliza como materia prima para la producción de productos sostenibles, como biofertilizantes, biocombustibles y extractos para alimentación.

Su proceso de cultivo reduce la huella de carbono y contribuye a la regeneración del medio ambiente. Gracias a su tecnología única, son capaces de producir plantas acuáticas y microalgas utilizando el CO2 atmosférico como materia prima y energía solar 100% renovable. La biomasa de CHLYDRO es un cultivo sostenible que requiere 4 veces menos agua por kilogramo que la soja y tiene una productividad por hectárea 20 veces superior a la soja. Además, ofrece total transparencia en el cálculo del carbono capturado, permitiendo a sus clientes realizar un seguimiento de su impacto medioambiental. En CHLYDRO, están comprometidos con la creación de un futuro más verde y sostenible.



BioProcesia

BioProcesia es una empresa de biotecnología al servicio de la industria agroalimentaria.

Su propósito es avanzar hacia una industria más sostenible y circular, ayudando a las empresas de producción animal a alimentar a sus animales de una forma más natural y saludable a la vez que consciente y sostenible para el planeta. Utiliza una tecnología de fermentación microbiana para revalorizar los subproductos del sector y transformarlos en un ingrediente natural de alto valor en proteína para la elaboración de piensos más sostenibles. De esta forma da respuesta a dos grandes problemas del sector: 1) La gestión de las toneladas de subproductos que se originan en las distintas etapas de la cadena de valor de la industria agroalimentaria y 2) la necesidad de las empresas de producción animal de utilizar nuevas fuentes de proteína más sostenibles, que no dependan de recursos naturales limitados y cuyo suministro sea estable y controlable.



Feltwood

Feltwood es una empresa creada en 2016 como respuesta a la necesidad medioambiental y social de sustituir el plástico por materiales alternativos sostenibles.

Su propósito es el de desarrollar e implementar un material de origen 100% vegetal, reciclado, reutilizable y viable económica y productivamente. Un material industrial ecológico que cumple los máximos requisitos medioambientales a lo largo de todo su ciclo de vida.

ecoes™ es la esencia de Feltwood, producido exclusivamente a base de subproductos vegetales que procesan con una tecnología disruptiva. El resultado es una fibra con propiedades muy especiales, una materia prima sostenible que sustituye el plástico en multitud de usos y productos.

Versátil, agradable, de altas propiedades técnicas y económicamente competitivo.

VÄCKA

Väckä:

Väckä es una start-up fundada en enero de 2021 por Iñaxime Bonifaz y Ana Luz Sanz. El proyecto nació con el objetivo de diseñar y elaborar análogos vegetales al queso de alta calidad con ingredientes reciclados y fermentación precisa que faciliten la implementación de una dieta más saludable y sostenible.

La propuesta de valor de Väckä Querseria se basa en ofrecer alternativas vegetales al queso que son sabrosas, saludables y de alta calidad nutricional con materias primas revalorizadas, o residuos actuales de la industria alimentaria y fermentación precisa.

Con su tecnología, combinada con procesos milenarios de elaboración, logran producir quesos de sustratos vegetales con un nivel organoléptico similar al queso de origen animal, sin utilizar aromas o saborizantes artificiales.

Väckä cuenta ahora con un equipo de en total 12 personas.



Galinsect

En GALINSECT están especializados en la revalorización de residuos y subproductos mediante el uso de insectos.

Con la ambición de ser líderes en el desarrollo de soluciones sostenibles para la obtención de productos de alto valor añadido a partir de la valorización de residuos agroalimentarios. Para ello, han desarrollado una tecnología que les permite bioprocasar el insecto tenenillo molitor y sus subproductos, obteniendo de este modo productos de alto valor añadido dirigidos a las industrias química, farmacéutica, cosmética, de alimentación funcional y de los fertilizantes. Esto mediante una firme apuesta por la modernización del sector primario y la dinamización del entorno rural, la economía circular y la innovación y transformación digital.

Remolonas

Remolonas

Remolonas es una foodtech de impacto cuyo misión es luchar contra el desperdicio alimentario. Utilizando soluciones inteligentes, conectan los excedentes desde el inicio de la cadena alimentaria (productores y transformadores), con consumidores finales en cadenas multiproducto.

Remolonas es una empresa nacida con el propósito de crear un triple impacto: Aumentar los ingresos de los proveedores donde antes había una pérdida, evitar el desperdicio de agua, energía y otros recursos, y trasladar a las familias precios favorables en este duro ciclo inflacionario.

Su misión es transformar el desperdicio en oportunidades, apoyándose en avances tecnológicos que abren nuevas posibilidades para proveedores, medio ambiente y consumidores. Proporcionan alimentos de calidad a un precio asequible, a domicilio y con un impacto positivo en el planeta para sus clientes y ayudan también a los productores y transformadores a desarrollar negocios más sostenibles facilitándoles un nuevo canal de venta en un mundo inmerso en un profundo cambio a una gran velocidad.



Naturbec

Empresa española de Biotecnología especializada en Agricultura que aspira a ser líder en la investigación y desarrollo de tecnología sostenible, para poner al alcance de los agricultores soluciones que los ayuden a afrontar los retos del presente y futuro.

En Naturbec desarrollan formulaciones a partir de tres principios de origen natural: la microbiología, para mejorar la calidad del suelo y la salud vegetal; la botánica, como fuente natural de principios activos; y las microalgas, para una mayor eficiencia fotosintética y un mayor crecimiento.

La elevada sinergia de estos componentes, que se aplica en las etapas de formulación, desarrollo y fabricación, permite optimizar la eficiencia agrícola y minimizar el impacto ambiental.

Gracias a estas innovaciones, se busca recuperar el balance perdido en la agricultura por el uso de soluciones de síntesis química, que han impactado negativamente tanto en el medio ambiente como en la salud de los consumidores.



Oscillum

Oscillum es una innovadora empresa foodtech que capitaliza la biotecnología para el desarrollo de sistemas de etiquetado inteligente, abarcando sectores clave como la industria agroalimentaria, cosmética y farmacéutica. La esencia de su tecnología radica en una etiqueta que, al entrar en contacto con los alimentos, proporciona una notificación precisa sobre su estado, mediante la detección de las moléculas emitidas por los alimentos, desencadenando una reacción que se traduce en un cambio de color significativo. Este cambio se correlaciona directamente con la frescura, calidad y seguridad del alimento, ofreciendo una valiosa información en tiempo real a lo largo de toda la cadena de valor.

La optimización del uso de recursos limitados y la reducción del desperdicio alimentario son logros clave, respaldados por una mejora en la eficiencia interna de productores y minoristas. Esto se traduce en la optimización del proceso de toma de decisiones y la reducción de costos asociados a pérdidas de materia prima y problemas relacionados con la seguridad alimentaria. Incluso para aquellos productos que ya no pueden comercializarse, la tecnología de Oscillum abre nuevas oportunidades al proporcionar una segunda vida a través de su uso como materia prima, mostrando un compromiso adicional con la sostenibilidad y la reducción de residuos.



MolDrug

MolDrug AI Systems es una empresa biotecnológica valenciana creada en el año 2018. Especializada en el campo de la química informática, la modelización molecular y la optimización computacional de compuestos químicos.

Su misión es desarrollar soluciones tecnológicas mediante la integración de modelos predictivos en plataformas para la identificación y optimización de compuestos con interés en diversas industrias, como la alimentaria, química y farmacéutica.

Están enfocados en ofrecer herramientas que faciliten la identificación rápida, económica y ética de compuestos con potencial interés. Al integrar algoritmos avanzados y técnicas de aprendizaje automático, sus plataformas reducen la necesidad de ensayos con animales, proporcionando resultados más eficientes y sostenibles.



Altex – Planta industrial de extracción supercrítica



Sección Medio Ambiente



Línea de Soluciones TIC



Línea Laboratorio Materiales en Contacto con Alimentos



Línea Legislación Alimentaria



Línea de Biotecnología Industrial



Línea Laboratorio de Química



Línea de Industrias Alimentarias

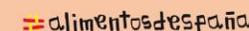


ALIBETIOPÍAS
NUEVOS TERRITORIOS EN ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS

Acompañamiento Tecnológico StartBEC

25 expertos tecnológicos de AINIA

Servicios ofrecidos: Mentorización tecnológica individualizada, ensayos o estudios piloto, asesoramiento, pruebas de concepto, dinámicas de innovación, BootCamp en AINIA, misión tecnológica, difusión y visibilidad, vigilancia tecnológica personalizada, y asesoramiento en financiación de la I+D+i.



Acompañamiento tecnológico StartBEC: BootCamp

5-6 de Marzo de 2024



Acompañamiento tecnológico StartBEC



ALIBETIOPÍAS
NUEVOS TERRITORIOS EN ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS

DEMO DAY

27 de Junio de 2024



StartBEC

by AINIA



Volcán activo

Presas hidroeléctricas alimentadas por una cascada artificial. Gran inversión del gobierno.

25% de la producción se exporta internacionalmente.

Instalaciones avanzadas de gestión de residuos

Planta de saneamiento y tratamiento de aguas de última generación

Bio-refinería de productos de pescado y algas, desarrollada hace 10 años con financiación de la UE.

Algunas partes de la infraestructura de Aquorora necesitan reparaciones.

Hackaton StartBEC

23-24 de Febrero de 2024



Comunidad StartBEC



ALIBEIOPÍAS
NUEVOS TERRITORIOS EN ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS

100% gratuito a las entidades aceptadas

Acceso a la Intranet StartBEC: espacio de información y comunicación interna exclusivo para los miembros.

Más de 80 empresas emergentes españolas en el ámbito de la bioeconomía

Información sobre **oportunidades de financiación para proyectos de I+D+i** de la mano del equipo de expertos de AINIA.

Networking: actividades para generar interacción y colaboración entre los miembros.



Espacio Interactivo digital: espacio colaborativo exclusivo con expertos y otros miembros de la Comunidad

Vigilancia Tecnológica e información de valor especialmente orientada a la Comunidad StartBEC.

Eventos y talleres online exclusivos con charlas inspiracionales, presentaciones a cargo de expertos en bioeconomía, etc.

Date de alta en la Comunidad StartBEC

Rellena el formulario para incorporarte a la Comunidad StartBEC y obtén todas las ventajas de ser miembro

Nombre de la empresa *

Empresa

Fecha de constitución *

CIF *

CIF de la empresa

Dirección *

Introduzca su dirección



alimentos de España



Comunidad StartBEC

Fichas casos de éxito y webinars



ALIBETIOPÍAS
NUEVOS TERRITORIOS EN ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS

Bioeutectics



Disolventes naturales de residuos agrícolas

Una nueva generación de disolventes verdes, 100% naturales y biodegradables para industrias claves

Bioeutectics quiere reemplazar los disolventes basados en petroquímicos por alternativas naturales y biodegradables. Utiliza residuos agrícolas como materia prima y recursos 100% renovables, empleando biomimesis y tecnología de Disolventes Eutécticos Profundos Naturales (NADES) para replicar en laboratorio la manera en que las plantas elaboran sus propios disolventes.

Su aplicación en la industria alimentaria, mejora la funcionalidad de los extractos bioactivos y crea ingredientes más saludables mediante conservantes naturales. Para el sector farmacéutico, potencia el efecto de los ingredientes a través del procesamiento y disolución de los medicamentos, mientras que en el ámbito del cuidado personal y cosméticos, mejora la solubilidad y estabilidad de los productos, proporcionando líquidos refrigerantes y bases para cremas y geles.

Además, este enfoque reduce la generación de desechos tóxicos y minimiza la exposición a químicos peligrosos para millones de trabajadores.

Fuente: *Cosmetics Design*

1 de febrero de 2024

Aporta valor al sector

- Agricultura
- Alimentación
- Salud
- Macrotendencias
 - Neo-ecología
 - Tecnología 4.0 & digitalización

Reto

Reducir la dependencia de recursos no renovables e insostenibles

Área StartBEC

Químicos biobasados

Tipo de Solución

Procesos

Bioproductos

Resultado Conseguido

Eficiencia energética
Valorización de residuos

Tipo de Tecnología

Físicas/mecánicas: Extracción

Nuevas cadenas de valor

Webinar: Retos y oportunidades para Startups en Bioeconomía

Packaging biosoluble hecho con algas

una alternativa al plástico biodegradable, sostenible y compatible con líneas de producción existentes.

Descargar informe

'Piggy Sooy': proteína de soja y cerdo

Abriendo nuevos horizontes en la alimentación: semillas de soja que producen proteína de cerdo.

Descargar informe

Transforma levaduras en superproteínas

Reciclando subproductos en una fuente valiosa de proteínas alternativas de alto valor nutricional.

Descargar informe



alimentosdespaña



Comunidad StartBEC

app StartBEC



ALIBETIOPÍAS
NUEVOS TERRITORIOS EN ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS



Date de alta en la app StartBEC, una herramienta de networking colaborativo impulsada por IA abierta a todos los agentes del ecosistema de innovación en el ámbito de la bioeconomía.

Descarga la nueva app
StartBEC

Date de alta en la
Comunidad **StartBEC**

StartBEC by AINIA

Sostenibilidad
Innovación
Economía colaborativa
Sostenibilidad

Te damos la bienvenida a la comunidad de innovación en Bioeconomía StartBEC. Recibe información, conecta con miembros compatibles de la comunidad StartBEC y desbloquea un mundo de nuevas oportunidades.

Unete a la comunidad

Inicia sesión

Inicio
Comunidad
Mensajes
Perfil
Intereses
Beneficios

Demoday StartBEC 27 junio 2024

Cuándo: 27 junio 2024 09:30-14:15

Dónde: Parque Tecnológico de Valencia Avinguda de, Av. Benjamín Franklin, 5-11, 46980 Paterna, Valencia, España

Quedan 110 plazas disponibles

Deshacer Asistiré

Asistentes

Álvaro Pérez alvaro.perez@ainia.es	Carla Páez cpae@ainia.es	Cristina Ramos Andrades cramos@ainia.es
Daniel González López dgonzalez@ainia.es	Julia Ponce González jponce@ainia.es	Laura Ripol lripol@ainia.es

Salir ainia v1.4.4 Configuración

2ª Edición StartBEC

Fechas clave

04 Acompañamiento Tecnológico StartBEC

Nuestro compromiso es brindarte todo el respaldo necesario para hacer crecer tu startup y llevar tus proyectos innovadores al siguiente nivel.

Te invitamos a formar parte de una experiencia única en el mundo de la innovación y la Bioeconomía a través del Programa de Acompañamiento Tecnológico de AINIA, dentro del marco StartBEC.

Descargar
bases Programa 

Descargar
Formulario de Propuesta 

Remitir
Propuesta 

1

2

3



ALIBETOPÍAS
NUEVOS TERRITORIOS EN ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS

Inscripción

Presentación de propuestas a través de la plataforma StartBEC del **24/09 al 24/11/2024**.

Evaluación

Un Comité de Expertos evalúa las candidaturas según criterios específicos del 24/11/2024 al 15/12/2024.

Resultados

Anuncio de resultados el **15/12/2024** a través de la plataforma StartBEC. Acompañamiento tecnológico durante el **1er semestre de 2025**,



alimentos de España



ainia es el centro tecnológico de referencia en bioeconomía para el sector agroalimentario en España

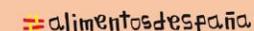
ALIBEIOPIAS
NUEVOS TERRITORIOS EN ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS



ainia es el centro tecnológico de referencia en bioeconomía para el sector agroalimentario en España

ALIBEIOPIÁS
NUEVOS TERRITORIOS EN ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS

- Implantación en el macrosector de la bioeconomía con **cerca de 800 socios de los que un 70% son del sector agroalimentario** y el resto de los sectores medio ambiente, químico, cosmético y farmacéutico, entre otros.
- Elevada capacidad tecnológica en **biotecnología y otras tecnologías**, con 13.000m2 de infraestructuras, 285 personas y la experiencia de 35 años de historia en innovación tecnológica.
- Posición destacada en el **eco-sistema de innovación en bioeconomía** a nivel regional y nacional.
- Miembro asociado de la **BIC (Biobased Industries Consortium)** principal partenariado público-privado en la UE en bioeconomía.
- **Grandes proyectos UE y PERTE** en materia de bioeconomía ...



ainia es el centro tecnológico de referencia en bioeconomía para el sector agroalimentario en España

ALIBEIOPIÁS
NUEVOS TERRITORIOS EN ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS



Validación de un modelo biorefinería para la obtención de materias primas no vegetales.

Producción de materias primas no vegetales y productos biobasados para la industria química, alimentaria y cosmética a partir de los productos secundarios de la industria cervecera mediante la aplicación del concepto de biorefinería.



ainia



Transformación de residuos bio-alimentarios mezclados en productos de alto valor añadido mediante la implementación de una Unidad de Separación y un Hub de Valorización, promoviendo la simbiosis industrial en el sector agroalimentario.



ainia



AccelerEAT

Aceleración de la sostenibilidad y competitividad de la cadena de valor de nuevos alimentos.

Proyecto Estratégico para la Recuperación y Transformación Económica (PERTE) del sector agroalimentario, impulsado por el Ministerio de Industria, Comercio y Turismo. Promocionado por AINIA.



ainia

Glean Smart

Recogida automatizada y valorización de fruta caída.



Validación de una metodología para el upcycling de pérdidas de fruta basadas en decisiones apoyadas en datos, un innovador sistema robótico autónomo y una plataforma digital de apoyo. Se validará una solución robótica en cultivos de manzanas, cítricos y fruta de hueso situados en España.



ainia

ProxiMed

Nuevos alimentos y piensos de proteínas sostenibles.

ProxiMed tiene como objetivo introducir proteínas de fuentes sostenibles en los sistemas alimentarios y de piensos mediterráneos para promover y establecer el uso de proteínas alternativas (de fuentes tradicionales, así como procedentes de nuevas fuentes).



ainia



Transformación de la cadena agroalimentaria: modernización del sector agroalimentario mediante la digitalización, sostenibilidad, trazabilidad y seguridad alimentaria, impulsando la adopción de nuevas tecnologías y procesos innovadores.

- Nuevas fuentes de alimentos sostenibles
- Procesos innovadores: Impresión 3D de alimentos, Fermentación avanzada
- Upcycling y economía circular
- Bioeconomía



The logo features the text "StartBEC" in a bold, sans-serif font. "Start" is black, while "BEC" is green. The "B" has a white square cutout. The text is centered within a white rounded rectangle with a dark green border. The background of the border is a dark green network of glowing nodes and lines. Large, light gray brackets are positioned behind the text.

StartBEC

by AINIA

ORGANIZADORES



#alimentosdespaña



COLABORADORES ORO

ainia



ICEX España
Exportación
e Inversiones



OTROS COLABORADORES

artica⁺

Institut  Cerdà



PARTICIPANTES



¡MUCHAS GRACIAS!