

Euskadi avanza en la innovación alimentaria

- Alrededor de 100 personas se han reunido para conocer el trabajo y los avances en retos tales como ingredientes y alimentos seguros o nutrición personalizada foco de la industria alimentaria en el País Vasco.
- La industria alimentaria constituye una de las principales líneas de investigación de los centros de la alianza BRTA en aplicación del programa europeo RIS 3 liderado por el Gobierno Vasco.

Vitoria-Gasteiz, 23 de febrero de 2024. El encuentro sobre la transferencia e innovación alimentaria en Euskadi ha tenido lugar hoy, viernes, en el Parque Tecnológico de Álava, con la participación de alrededor de 100 personas. En el encuentro organizado por Basque Research & Technology Alliance (BRTA) junto con el Departamento de Desarrollo Económico, Sostenibilidad y Medio Ambiente del Gobierno Vasco, expertos y expertas de la industria alimentaria han mostrado el trabajo que se desarrolla en el País Vasco.

El gran reto de la cadena de valor de la alimentación es producir alimentos de alta calidad que sean seguros y saludables. Para ello, se requieren nuevas formas de producir alimentos y garantizar que estos productos sean seguros, saludables y sostenibles. Con el foco puesto ahí, el objetivo del encuentro *Transferencia e innovación alimentaria en Euskadi* ha consistido en conocer cuál es el contexto, las tendencias y los retos a los que se enfrentan los distintos agentes y realizar la transferencia al tejido empresarial.

Desde el Gobierno Vasco y en aplicación del programa europeo RIS3 de especialización inteligente, se trabaja en ámbitos de la innovación de alto interés para el emprendimiento, como la nutrición personalizada según tarjets, el envejecimiento saludable, el desarrollo de nuevas fuentes alternativas o la robótica y tecnificación en equipos de alimentación.

Además, el Gobierno Vasco destina un total de 200 millones de euros a la innovación en la Cadena de Valor de la Alimentación, de los cuales 6 millones de euros se otorgan a las empresas para el respaldo de proyectos individuales, a través de ayudas financieras a la I+D+i, la digitalización o la bioeconomía, o de manera colectiva como la medida de cooperación con la que se fomenta el dinamismo entre empresas y agentes de la Red Vasca de Ciencia, Tecnología e Innovación.

La jornada ha arrancado con la bienvenida de Raúl Perez Iratxeta, director de Calidad e Industrias Alimentarias del Gobierno Vasco. A continuación, ha tenido lugar la ponencia *Moonshot, aterrizando en la Tierra* a cargo de Mónica Vasquez del Solar quien lidera la estrategia y el sistema de medición y gestión de impacto de la Fundación Social Nest en los últimos años.

Además, durante la jornada se ha presentado de la agenda de investigación de Alimentación Saludable, el cual se compone de tres grandes retos tecnológicos o de investigación: ingredientes y alimentos seguros; ingredientes y nuevas fuentes; y nutrición personalizada. Y ha contado con la participación de personas expertas en dichas materias. Dicho documento ha sido creado por varios centros de la alianza: Azti, Neiker, Tekniker, Gaiker, Tecnalia, Leartiker, Vicomtech, CIC biomaGUNE, Ceit y CIC nanoGUNE.

Por su parte, los expertos y expertas de los distintos centros de la alianza han dado a conocer el estudio de investigación y tecnología que desarrollan en los ámbitos como la búsqueda de herramientas necesarias para posicionarse como referentes en seguridad alimentaria de forma a garantizar alimentos seguros y saludables; el incuestionable atributo de la salud para dotar de valor añadido a un alimento; o en la búsqueda de estrategias que faciliten la adopción de hábitos para una alimentación saludable personalizada.

También se han presentado proyectos desarrollados por universidades y empresas de la cadena de valor alimentaria vasca, tales como la UPV/EHU y BCC Innovation, que servirán de modelo para activar la innovación y el emprendimiento en Euskadi.

La jornada ha concluido con una mesa redonda, moderada por Jon Kepa Gerrikagoitia, responsable de Ciencia y Tecnología de BRTA, donde se ha expuesto la visión de cómo implementar la transferencia e innovación alimentaria en las pequeñas y medianas empresas vascas, mostrando varios casos de éxito de los centros y las empresas.

Todos los asistentes han coincidido en que, “para garantizar una alimentación saludable y sostenible, toda la cadena alimentaria debe estar implicada. La colaboración entre agentes de la cadena alimentaria es un factor necesario”.

BRTA

La alianza Basque Research and Technology Alliance (BRTA) fue creada en 2019, y los centros que la integran, tienen como objetivo transferir conocimiento basado en la investigación y la tecnología a la industria y empresas vascas, con el objetivo de reforzar la economía del territorio. La alianza está formada por 4 centros de investigación cooperativa y 13 centros tecnológicos: CIC bioGUNE, CIC nanoGUNE, CIC biomaGUNE, CIC energiGUNE, Azterlan, Azti, Ceit, Cidetec, Gaiker, Ideko, Ikerlan, Leartiker, Lortek, Neiker, Tecnalia, Tekniker y Vicomtech.

BRTA Komunikazioa

prentsa@brta.eus / 688 860 706