

## PYMES DISRUPTIVAS



### BIOTECH FOODS: CARNE CULTIVADA QUE CAMBIA UN PARADIGMA DE LA ALIMENTACIÓN

Biotech Foods es una empresa pionera a nivel internacional en la producción y comercialización de carne cultivada, que está irrumpiendo con fuerza en el sector alimentario como una de las alternativas de futuro para satisfacer la alta demanda de carne a nivel mundial. Gracias al conocimiento de la ingeniería de tejidos para la regeneración de órganos, Biotech Foods ha desarrollado una innovadora tecnología basada en la proliferación in vitro de células animales que puede producir tejido muscular (porcino, vacuno, aviar...) apto para el consumo. Esta carne, Ethicameat, crece a partir de una muestra de carne del animal, evitando su sacrificio. Mediante el crecimiento del tejido muscular obtenemos un producto cárnico sin modificación genética y con 0% de grasa. El negocio de Biotech Foods se dirige a los procesadores de carnes, colocándose al principio de la cadena de valor de los procesados cárnicos como proveedor de materia prima. "Dentro de la cadena de valor, nuestra marca cuenta con un gran reconocimiento por parte de grandes elaboradores cárnicos internacionales y empresas de distribución alimentaria, con los que colaboramos en varios proyectos", asegura Mercedes Vila, cofundadora de la empresa donostiarra. "Se prevé que para el año 2040 un 35% de la proteína consumida provenga de la carne cultivada. Hoy en día la carne cultivada es un mercado sin explotar, con lo que se va a experimentar un gran crecimiento en los próximos 20 años", afirma Vila. En su opinión, "el primer nicho de mercado que demande este producto será el representado por un consumidor informado, concienciado y comprometido con la sostenibilidad, la seguridad, la salud y el respeto animal".



## EL SECTOR AGROALIMENTARIO, QUE REPRESENTA CERCA DEL 10% DEL PIB DE EUSKADI, ESTÁ CONSIDERADO TERRITORIO DE OPORTUNIDAD POR LA ESTRATEGIA RIS3

plotación, llamada Finca Faro, que ofrece la posibilidad de aprender cómo se realiza el proceso de conversión a ecológico y las dificultades que los agricultores y las agricultoras se encuentran en el camino. Esta finca de siete hectáreas está dividida en varias parcelas para experimentación donde se evalúan los cultivos con manejo ecológico para ofrecer información sobre los más adecuados en los suelos y en las condiciones climáticas actuales. Además, también se realizan ensayos para valorar el comportamiento de determinados cultivos con vistas a una mejor adaptación a las condiciones que el cambio climático impone.

Al mismo tiempo, el sector agroalimentario vasco, que representa cerca del 10% del PIB y emplea a más de 96.000 personas, está considerado como territorio de oportunidad por la Estrategia RIS3, que será revisada el próximo año 2020 por el Gobierno vasco. Dicha redefinición situará al agroalimentario como uno de los sectores de futuro por los que Euskadi, y Europa, apostarán con más fuerza. Ello ha hecho necesario establecer una estrategia en materia gastronómica y alimentaria en la Comunidad autónoma, que ha sido plasmada en el Plan Estratégico de Gastronomía y Alimentación de Euskadi 2020 (PEGA), diseñado para avanzar en el desarrollo de la cadena de valor de la alimentación vasca, lo que revertirá en el resto del entramado socioeconómico de Euskadi.

En cuanto a las prioridades estratégicas para el sector alimentario, la alimentación saludable, con un apartado especial para las dietas personalizadas, ocupa un lugar central. La puesta en marcha de nuevos sistemas de producción de alimentos y de nuevos desarrollos gastronómicos para colectivos sensibles, como niños y seniors, son otros de los objetivos. La seguridad alimentaria, la integración de las TIC y la generación de productos con nuevas prestaciones, adecuadas a las tendencias de consumo, completan el cuadro de prioridades.

## FOOD FASHION FESTIVAL

La ciencia es un aliado indiscutible para garantizar la seguridad alimentaria, la producción sostenible y la alimentación saludable, ejes de acción prioritaria para el Gobierno vasco. Promovido por el Ejecutivo autónomo, el centro de investigación Azti y el Instituto Europeo de Innovación y Tecnología de la Alimentación EIT Food, Bilbao acogió en el mes de octubre el Food Fashion Festival, un evento para acercar todos los sabores de la innovación alimentaria a la ciudadanía. En paralelo a las actividades de este certamen, se celebraron los encuentros 'Food Fan&Fun' y el 'II Food Innovation Forum', que reunieron a profesionales de la agroalimentación en el ámbito de la investigación, la industria y startups que buscan fórmulas para repensar el mundo de la alimentación y desarrollar nuevos productos. Las jornadas abordaron temas de actualidad, como la cadena de valor segura y la manera de aumentar la confianza del consumidor, o la ya citada nutrición saludable, es decir, cómo mejorar el procesamiento de alimentos para obtener productos más nutritivos y sabrosos que también sean más seguros y mejores para el medio ambiente.

En el marco de 'Food Fan&Fun' se hizo entrega de los 'Innovation Prizes' de EIT Food, que premian los proyectos más destaca-

dos del sector agroalimentario entre las startups. El ganador de este año ha sido Polyfly, una empresa con base en Almería que ha innovado al utilizar unos insectos (sífidos) para polinizar naturalmente cultivos. Y el segundo puesto ha correspondido a Sonicat Systems, radicada en Cataluña y que aporta soluciones avanzadas basadas en ultrasonidos de alta potencia para el procesado de alimentos de forma respetuosa con el medio ambiente.

El Food Fashion Festival es el 'aperitivo' del movimiento Food4Future, una iniciativa global que integra diversas acciones con el objetivo de promover la colaboración entre ciudadanos, investigadores y empresas, los agentes clave implicados en la transformación del paradigma alimentario. Este movimiento busca impulsar una innovación más ágil, rentable y conectada con los retos del sistema alimentario y las necesidades empresariales y sociales desde la base científica. Además, busca explorar nuevas fórmulas y entornos para compartir conocimiento y fomentar el intercambio de ideas y la cocreación de soluciones. Para materializar los valores que impulsan este movimiento en acciones concretas, el próximo año se celebrará en el Bilbao Exhibition Center (BEC) el 'Food4Future World Summit', un evento que aspira a convertirse en la cita internacional de referencia para trazar las líneas maestras del futuro alimentario. En este sentido, los expertos apuntan tendencias, entre las que se encuentran los productos enriquecidos para combatir el envejecimiento, las dietas bajas en carbohidratos y ricas en proteínas y los alimentos veganos y las algas como tendencia para el sector de los 'snacks'. Crecerá también la demanda por parte de la industria alimentaria de maquinaria automatizada e inteligente, especialmente en segmentos como el cárnico, el de frutas y verduras, el de productos de panadería y el de bebidas.

## LA CIENCIA ES UN ALIADO INDISCUTIBLE PARA GARANTIZAR LA SEGURIDAD ALIMENTARIA, LA PRODUCCIÓN SOSTENIBLE Y LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE

El compromiso con el medio ambiente también está siendo un eje fundamental en la actividad agroalimentaria. En este sentido, la empresa vizcaína Baqué ha lanzado unas cápsulas compostables, que eliminan el impacto del plástico y del aluminio.

## CLÚSTER DE ALIMENTACIÓN

El Clúster de la Alimentación del País Vasco ha diseñado su Plan Estratégico 2020-2030, que estará vertebrado en torno a cuatro grandes ejes: el conocimiento del consumidor como epicentro para orientar la innovación; la interacción con clientes y consumidores; la integración del concepto de Economía Circular en todos los procesos de las empresas y organizaciones; y la implantación de las tecnologías 4.0 en el sector. Además, las dinámicas para reforzar relaciones y generar confianza entre los socios seguirán siendo la base para abordar el trabajo en red y plantear proyectos en cooperación a través de 'Sareak indartzen'.

El Clúster de la Alimentación ha desarrollado, en colaboración con el centro Innolab Bilbao, su proyecto 4.0 con el fin de buscar soluciones tecnológicas para cubrir las necesidades de las empresas asociadas. Dichas soluciones, enmarcadas en la llama-

Asesores Legales y Tributarios  
Consultores  
Auditores

Sayma.

## EMPRESA LÍDER EN LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE FISCAL Y LEGAL, AUDITORÍA Y CONSULTORÍA.

Diseñamos y abordamos junto a nuestros clientes **soluciones adaptadas a sus necesidades.**

Dinastia / San Sebastián · Bilbao · Vitoria · Gasteiz · Madrid



WWW.SAYMA.COM