



Acta de la Primera Reunió de Actualització de Retos del Comitè Estratègic de Innovació Especialitzat en Agroalimentació, celebrada el 6 de març de 2023

En València, a 6 de març de 2023, siendo las 10:35 horas, en la Agència Valenciana de la Innovació, en las oficinas de València, se da inicio a la primera reunión para la actualización de los retos identificados por del Comitè Estratègic de Innovació Especialitzat en Agroalimentació (CEIE_Agroalimentació).

Orden del Día:

1. Presentación de los miembros del Comitè.
2. Objetivos y presentación de la metodología de trabajo.
3. Resultados alcanzados para los retos incluidos en las convocatorias 2019 y 2020.
4. Discusión conjunta para el análisis y actualización de los pares reto/solución
5. Conclusiones y próximos pasos.

Asistentes:

Rafael Juan Fernández	Coordinador del CEIE en Agroalimentario Vicky Foods.
José María García Álvarez-Coque	Grupo de Investigación de Economía Internacional y Desarrollo de la Universitat Politècnica de València (UPV).
Amparo López Rubio	Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA) del CSIC.
Luis Navarro Lucas	Alto Consejo Consultivo de I+D+i.
José Pío Beltrán	IBMCP – CISC; Instituto de Biología Molecular y Celular de Plantas.
M ^a José Frutos Fernández	UMH -Tecnología de Alimentos de la Universidad Miguel Hernández.
José Pío Beltrán	IBMCP – CISC; Instituto de Biología Molecular y Celular de Plantas.
M ^a José Frutos Fernández	UMH -Tecnología de Alimentos de la Universidad Miguel Hernández.
Daniel Ramón Vidal	ADM Biopolis.
Andrés Pascual Vidal	Centro tecnológico AINIA.
M ^a Carmen Morales Abad	Anecoop S. Coop.
Luís Ignacio Plá Carceler	Mercadona S.A
Raúl Martín Calvo	Embutidos F. Martínez R. S.A.

Toma la palabra el *Vicepresidente Ejecutivo de la AVI, Andrés García Reche*, que agradece a todos los presentes su asistencia de nuevo a una reunión del CEIE en Agroalimentación cuya primera



reunión de identificación de retos fue en 2018. Anuncia la participación de tres nuevos miembros M^a José Frutos de la UMH, Amparo López de IATA y Andrés Pascual de AINIA mientras que el resto de los participantes son miembros desde 2018.

1. Presentación de los miembros del Comité

El Coordinador del CEIE Rafael Juan toma la palabra e invita a los participantes a presentarse brevemente en una ronda de intervenciones.

2. Presentación de la metodología de Trabajo

Rafael Juan presenta brevemente el marco organizativo del Comité y sus objetivos. A continuación, explica brevemente la metodología de trabajo del Comité, en la que expone que se celebrarán 2 reuniones entre marzo y abril y en las cuales se retomarán los retos propuestos en 2018 y se propondrán nuevos retos si procede para luego debatir y priorizar 3 o 4 pares reto-solución factibles de posicionarse en el mercado en un marco temporal máximo de 2 años.

Al igual que en 2018, en la segunda reunión se identificarán capacidades científicas, tecnológicas y empresariales de la Comunitat Valenciana para abordar la solución a los retos seleccionados y se determinará el impacto (social, económico y medioambiental), así como las acciones necesarias y las herramientas y/o incentivos en políticas de innovación, para su consecución. Dicho trabajo, se plasmará en un informe de conclusiones.

3. Resultados alcanzados para los retos incluidos en las convocatorias 2019 y 2020.

Victoria Gómez presenta los resultados desde 2018 a través de las convocatorias de la AVI en la temática de agroalimentación que han supuesto una movilización del 10% del total de proyectos de la AVI en la convocatorias: *Programas Estratégicos, Cadena de Valor y Valorización*.

4. Discusión conjunta para el análisis y actualización de los pares reto/solución

Tomando como referencia los retos propuestos en 2018, se abre un debate sobre propuestas de distintos retos con un impacto positivo en el ámbito de la agroalimentación y en el tejido productivo de la Comunitat Valenciana. Los retos propuestos se recogen en la siguiente tabla:

Nº	Reto
1	Incrementar la eficiencia del agua: <ol style="list-style-type: none">1. Reutilización del agua residual: depuración / agua supercrítica (residuos líquidos se transforman en agua estéril y sales minerales.2. Desalinización sostenible: económica y medio-ambientalmente.
2	Procesos productivos flexibles, eficientes y seguros. Basados en la implantación de nuevas tecnologías (como ejemplos: producción 3D, envasados personalizados/segmentados).
3	Optimizar y caracterizar las técnicas de obtención de materiales poliméricos de origen biológico, biodegradables, compostables, para que sean competitivos.
4	Transformación Digital: Nuevos modelos de negocio a través de las nuevas tecnologías (Interconectividad, Inteligencia artificial, big data, etc.), dotar al sector agroalimentario



	de la transversalidad de las tecnologías de comunicación (Visión artificial, láser, sensores, etc.)
5	Biorrefinerías: Integración de procesos y tecnologías para un uso eficaz de las materias primas, logrando que las instalaciones operen de manera sostenible y aprovechen todos los componentes de una biomasa concreta.
6	Superalimentos. Producirlos para alimentación y formulación de nuevos alimentos. Alimentos ricos en nutrientes, enzimas, vitaminas, minerales, fitonutrientes y fitoquímicos, antioxidantes, aminoácidos, omega 3, 6, y 9, con un efecto protector de la salud.
7	Alimentos Funcionales. Desarrollo de alimentos orientados a mejorar y prevenir problemas de salud: alimentación singular customizada (3ª y 4ª edad).
8	Desarrollo de alternativas de proteínas (terrestres y acuáticas) más saludables y económicas, para conseguir un suministro de alimentos más sostenible (algas, microalgas, insectos, etc.)
9	Agricultura de precisión (eficiencia, sostenibilidad y seguridad): Modelos de gestión a través de sistemas avanzados de control (fotónica, tecnologías de computación, red de sensores, modelos algorítmicos, parametrización simultánea, etc.)
10	Patología de gran impacto: La Xylella fastidiosa. Sistemas de diagnóstico precoz, tratamiento y modelos, métodos de pre y post tratamiento.
11	Producción biogás: Aprovechamiento de los residuos generados (tanto alimenticios como no alimenticios) en la Comunitat Valenciana.
12	Residuos 0. Valorización, reducción del impacto Medio Ambiental.
13	Restauración colectiva. Dieta mediterránea adaptada nutricionalmente: hospitales, escuelas, residencias, etc.

5. Selección de retos priorizados

Como continuación del debate anterior se procede a la priorización de los retos en base la propuesta de organización de los retos alrededor de tres grandes áreas: producción, industria y distribución y consumo. Como resultado se llega a la siguiente priorización:

Nº	Reto
1	(Vinculado con la producción) Producción sostenible y competitiva en agricultura, ganadería y pesca
2	(Vinculado con la industria y la distribución) Elaboración eficiente y sostenible de productos alimenticios y bebidas
3	(Vinculado con el consumo) Desarrollo de alimentos y Bebidas para una nutrición más saludable



GENERALITAT
VALENCIANA

TOTS
A UNA
veu



AVI AGÈNCIA VALENCIANA
DE LA INNOVACIÓ

6. Conclusiones y próximos pasos.

Desde la *Agència Valenciana de la Innovació (AVI)*, se enviarán las principales conclusiones de la reunión para que los miembros del Comité puedan proponer soluciones innovadoras a los retos priorizados.

Se acuerda, enviar por un correo proponiendo varias fechas de reunión entre el 20 de marzo y 6 de abril

Se agradece la asistencia a los participantes, y se comunica que se procederá a enviar el acta de la reunión para comentarios. Se da por concluida la reunión a las 13:20 horas.