

## Acta de la Primera Reunión de Actualización de Retos del Comité Estratégico de Innovación Especializado en Agroalimentación, celebrada el 6 de marzo de 2023

En València, a 6 de marzo 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 Comité Estratégico de Innovación Especializado en Agroalimentación (CEIE\_Agroalimentación).

### Orden del Día:

1. Presentación de los miembros del Comité.
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 <sup>a</sup> 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 <sup>a</sup> José Frutos Fernández	UMH -Tecnología de Alimentos de la Universidad Miguel Hernández.
Daniel Ramón Vidal	ADM Biopolis.
Andrés Pascual Vidal	Centro tecnológico AINIA.
M <sup>a</sup> 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<sup>a</sup> 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"> <li>1. Reutilización del agua residual: depuración / agua supercrítica (residuos líquidos se transforman en agua estéril y sales minerales).</li> <li>2. Desalinización sostenible: económica y medio-ambientalmente.</li> </ol>
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.