

Start **BEC**

by AINIA

demoday

27

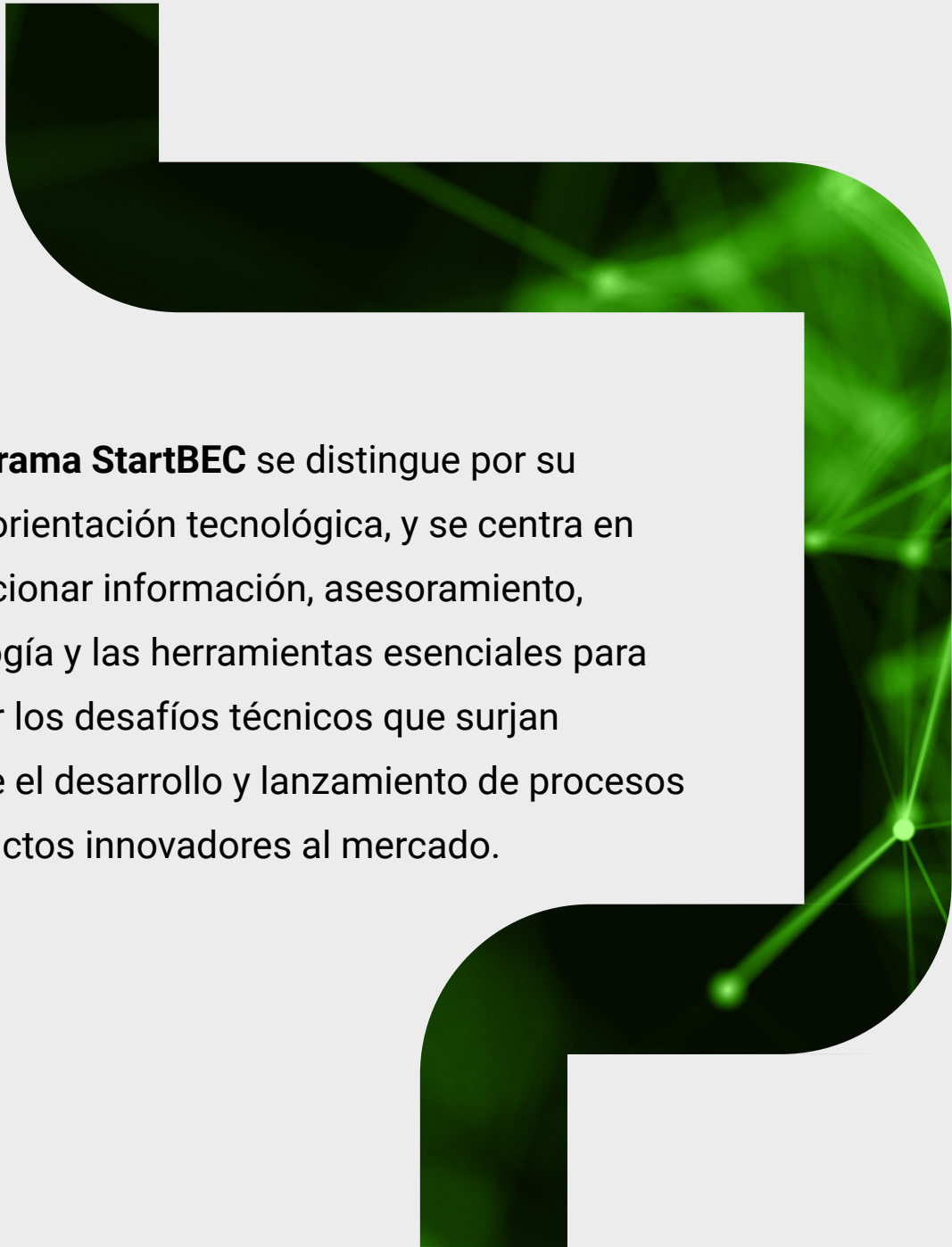
de Junio
de 2024

ainia




Startbec es el programa del **MAPA** y **AINIA** para el diseño y puesta en práctica de forma conjunta de medidas para fomentar el desarrollo de startups de base tecnológica en el ámbito de la bioeconomía. A través de un convenio de colaboración su objetivo es impulsar cadenas de valor innovadoras, vinculadas al sector agroalimentario, apoyar el emprendimiento, y apostar por el talento.

Te invitamos a acompañarnos en el **DemoDay StartBEC** en el que daremos un repaso a este último año, hablaremos de las muchas oportunidades que ofrece la bioeconomía de la mano de expertos en la materia, y conoceremos a los protagonistas del programa: empresas, expertos, investigadores y estudiantes que forman parte de esta primera edición **StartBEC**. La jornada se completará con una amplia sesión de networking y visita a las instalaciones de **AINIA**.

A large, stylized graphic element consisting of a thick, dark green line that forms a large, irregular shape. The interior of this shape is filled with a lighter green, glowing, and slightly blurred texture, giving it a sense of depth and movement. The graphic is positioned in the upper right and middle sections of the page, framing the text.

El **programa StartBEC** se distingue por su fuerte orientación tecnológica, y se centra en proporcionar información, asesoramiento, tecnología y las herramientas esenciales para superar los desafíos técnicos que surjan durante el desarrollo y lanzamiento de procesos y productos innovadores al mercado.

A large, stylized graphic element consisting of a thick, dark green line that forms a large, irregular shape. The interior of this shape is filled with a lighter green, glowing, and slightly blurred texture, giving it a sense of depth and movement. The graphic is positioned in the lower left section of the page, framing the text.

En su primera edición, **StartBEC** ha desarrollado la estructura necesaria para hacer realidad esta idea. Ha creado la Comunidad **StartBEC**, que reúne a más de ochenta empresas emergentes en el ámbito de la bioeconomía. Además, ha seleccionado a diez startups para su programa de acompañamiento tecnológico y ha puesto en marcha una plataforma que facilita servicios de inteligencia competitiva, información sobre financiación y contacto directo con los expertos de **AINIA**. También ha organizado webinars informativos en áreas de interés para las startups del sector y diseñado una hackathon en la que participaron estudiantes e investigadores de centros de referencia en bioeconomía. Finalmente, con motivo del **Demoday**, lanza una aplicación impulsada por IA para fomentar la interacción entre los diferentes agentes de la cadena de valor.

agenda

- 09.30 – 10.00h Recepción y acreditaciones
- 10:00 – 10.15h **Bienvenida**
Cristina del Campo (*Directora General AINIA*)
Begoña García Bernal (*Secretaria de Estado de Agricultura y Alimentación*)
- 10.15 – 10.30h **Breve resumen de las actividades StartBEC 2023-24**
Ruth Manzanares (*Responsable de Innovación abierta y del Programa StartBEC*)
- 10.30 – 11.00h **Mesa Redonda Bioeconomía, Emprendimiento y Startups**
Modera: **Maite Ambrós** (*Subdirectora de Innovación y Digitalización del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación*)
Andrés Pascual (*Director de Innovación de AINIA y del Programa StartBEC*)
Beatriz Romanos (*Divulgadora especializada en FoodTech, coach de innovación y mentora*)
Manuel Laínez (*Director Fundación Grupo Cajamar*)
Caterina Coll (*CEO, Perseo Biotechnology*)
- 11.00 – 11.10h **Hackaton StartBEC 2023-24**
Presentación del equipo ganador:
Equipo UdGreen. *Universitat de Girona. Departamento de Ingeniería Química.*
- 11.10 – 12.40h **Presentación de startups StartBEC**
Galinsect - Bioprocesia - Väcka
MolDrug - Remolonas - Oscillum
Bio2Coat - Naturbec - Feltwood - Chlydro

agenda

12.40 – 14.10h **Sesión de Networking StartBEC**

- Matchmaking StartBEC** entre todos los asistentes a la jornada, mediante la app del programa **StartBEC** que a través de un algoritmo identificará y recomendará “con quien debes contactar” y por qué. Los asistentes recibirán la información necesaria para poder participar.
- Sala de exposición de startups** (oportunidad de reuniones bilaterales). Cada startup dispondrá de una mesa para atender a corporates, inversores, empresas asociadas de AINIA y demás agentes del ecosistema de innovación.
- Visitas cortas a instalaciones de AINIA.** Los asistentes podrán apuntarse a algunos de los tours tecnológicos que estarán disponibles para conocer las instalaciones más destacadas de AINIA para el desarrollo de proyectos de bioeconomía.

Durante la sesión de Networking se servirá bebidas y un aperitivo.

14.10h **Cierre**

Localización: El DemoDay tendrá lugar el día 27 de junio en las instalaciones de AINIA en Valencia: Parque Tecnológico de Valencia, Av. Benjamín Franklin, 5-11, 46980 Paterna, Valencia. Cómo llegar. Podrás utilizar el parking de nuestras instalaciones. Te recomendamos venir con tiempo para evitar atascos. Si tienes alguna pregunta o necesitas más información, contáctanos en startbec@ainia.es

2023-2024

PRESENTACIÓN



HACKATHON



BOOTCAMP



EDICIÓN 2023-2024

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.



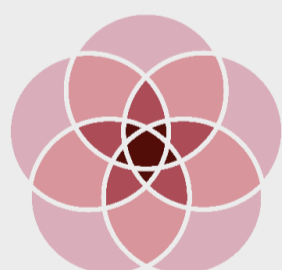
BIOPRECESIA

Es una empresa de biotecnología al servicio de la industria agroalimentaria.

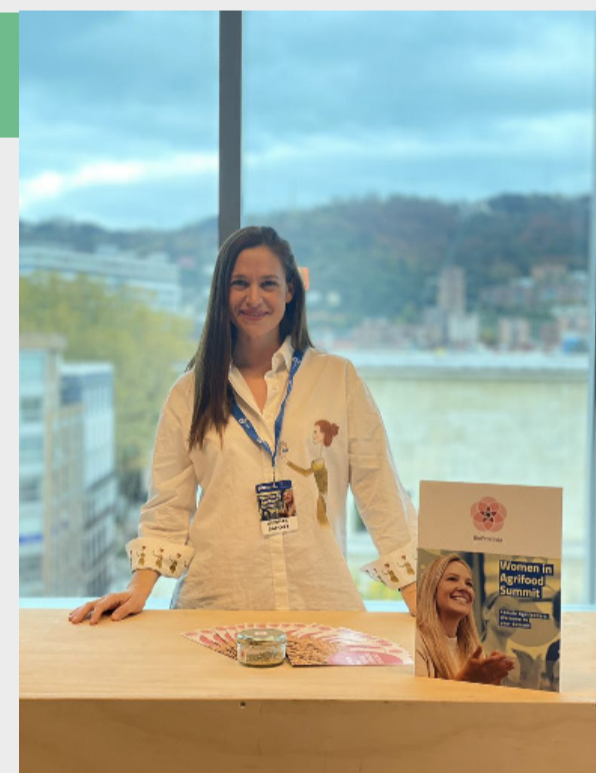
Su propósito es avanzar hacia una industria más sostenible y circular, ayudando a las empresas de producción animal a alimentar a sus animales de una forma más natural y saludable a la vez que consciente y sostenible para el planeta. Utiliza una tecnología de fermentación microbiana para revalorizar 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.
- 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.



BioProcesia



EDICIÓN 2023-2024

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.



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, reciclable y viable económica y productivamente. Un material industrial ecológico que cumpla 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 al plástico en multitud de usos y productos. Versátil, agradable, de altas propiedades técnicas y económicamente competitivo:

- Combinación con celulosa virgen para fabricación en procesos de celulosa moldeada.
- Troquelado y moldeado por termoformado partiendo de plancha. Productos desechables y mono uso.

Acabada su vida útil, pueden convertirse de nuevo en **eco**es™ o compostarse.



EDICIÓN 2023-2024

Galinsect

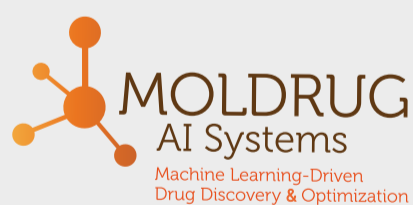


Están especializados en la revalorización de residuos y subproductos mediante el uso de insectos.

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 tenebrio 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.

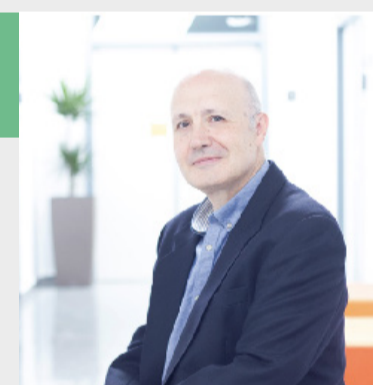


MolDrug



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.



EDICIÓN 2023-2024

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

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.



EDICIÓN 2023-2024

Remolonas

Es una foodtech de impacto cuya 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 cestas 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.

Remolonas

Remolonas

Construyendo un mundo sin desperdicio de alimentos...

1. Impulso exigido a empresas de origen (producción y transformación)
2. Soluciones inteligentes para optimizar la producción
3. Conectamos los excedentes para revalorizarlos de manera efectiva



Väcka

Es una start-up fundada en enero de 2021 por Maxime Boniface 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 **Väcka** Quesería 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. **Väcka** cuenta ahora con un equipo de en total 12 personas.

VÄCKA





StartBEC
by AINIA

startbec.com

ainia