



demoday

23

de Septiembre
de 2025

Inscríbete [aquí](#)

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 la **jornada final de la segunda edición de StartBEC**, donde las startups participantes presentarán sus proyectos, compartiendo escenario con empresas, expertos, investigadores y estudiantes que están impulsando la bioeconomía. Un encuentro para repasar lo vivido este año, descubrir nuevas oportunidades del sector y sobre todo, **encontrarnos, conversar y conectar con personas que comparten una misma visión del futuro.**

agenda

09.30 – 10.00h **Recepción y acreditaciones**

10.00 – 10.30h **Presentación de la jornada**

Cristina del Campo (*Directora General, AINIA*)
Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

10.30 – 11.20h **“Nueva estrategia de bioeconomía UE, innovar hacia la Sostenibilidad”**

Samuele Ambrosetti (*Innovation&Programming manager, Bio-based Industries Consortium (BIC)*)

11.20 – 11.35h **Breve resumen de las actividades StartBEC 2024-25 y lanzamiento de 3ª edición**

Ruth Manzanares (*Responsable de Innovación abierta y del Programa StartBEC, AINIA*)

11.35 - 12.00h **Café networking**

12.00 – 13.00h **Emprendimiento en bioeconomía. StartBEC 2ª Edición**

12.00 – 12.30h **Bloque I**

Madeinplant
Poseidona
Néboda Farms
Protheima

12.30 – 12.37h **Hackathon StartBEC 2025: el perfil emprendedor en la academia**

Presentación del equipo ganador

12.37 – 13.00h **Bloque II**

Biomixing
BZero
Catalyxx

13.00 – 13.45h **Mesa redonda: “Innovación, capital y bioeconomía”**

Modera: **Andrés Pascual** (*Director de Innovación, AINIA*)

Margarita de Gregorio (*Secretaria general y CEO, BIOPLAT y BIOCIRC*)

Pol Hortal (*Director, Zubi Labs: Impact Venture Builder*)

Yuriy Budyk (*Co-fundador y CEO, Calpech*)

Carlos Franco (*Experto en evaluación y orientación de proyectos empresariales I+D+i, CDTI*)

Jeroni Franco (*director de I+D+i y proyectos Europeos, SAV*)

13.45 – 14.00h **Cierre**

Irene Velasco (*Subdirección General de Innovación y Digitalización, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación*)

14.00 – 15.00h **Comida networking**

Biomixing

BioMixing ha desarrollado “Biomixing inside”, un sistema de agitación-aireación patentado que, aplicando principios de aeronáutica, mecánica de fluidos y modelización numérica, mejora el rendimiento de fermentadores y biorreactores. Con unas ventajas de aumento de la transferencia de oxígeno (hasta un 90%), acortando los tiempos de fermentación, mejora de la calidad del producto (mayor homogeneidad y menor cizalladura) y ahorro energético (reducción de hasta un 40% del consumo a escala industrial). Además, facilita el escalado de procesos y optimiza el control operativo. BioMixing ofrece tanto biorreactores completos con “Biomixing inside” como la adaptación de equipos existentes para incorporar esta tecnología.



BZero

BZERO (fundada en 2020) desarrolla bioplásticos 100 % biobasados, biodegradables y compostables a partir de residuos agrícolas y algas. Sus beneficios clave son; Cero emisiones: procesos de producción neutrales en carbono. Cero residuos: materiales totalmente compostables que cierran el ciclo de vida. Cero

diferencia en precio: competitividad frente a los plásticos fósiles. Además, han creado un bioplástico pionero a base de almidón nativo con propiedades mecánicas avanzadas y adaptabilidad a procesos industriales, y promueven la economía circular mediante alianzas estratégicas con transformadores y marcas finales.

Catalyxx

Catalyxx (2017) es una empresa de química sostenible que ha patentado una tecnología catalítica para convertir bioetanol en alcoholes de cadena media (n-butanol, hexanol, octanol y decanol) de alto valor. Sus beneficios principales son: Renovabilidad y huella de carbono negativa: todos los productos proceden de bioetanol y compensan más CO₂ del que emiten.

Competitividad en costes: alternativa rentable frente a petroquímicos tradicionales.

Versatilidad de aplicación: los alcoholes resultantes se usan en multitud de productos cotidianos. Además, están desarrollando nuevos derivados de su plataforma catalítica, como SAF (combustible de aviación sostenible) y aditivos para diésel y gasolina.



Madeinplant



Madeinplant

Madeinplant es una empresa agrobiotecnológica dedicada a la producción de ingredientes plantas biofactoría y al desarrollo de herramientas biotecnológicas para mejora vegetal y diagnóstico. Madeinplant ha desarrollado una plataforma muy versátil y altamente escalable para la bioproducción en

plantas un amplio abanico de proteínas y otros compuestos de alto valor añadido de interés en diversos sectores (farma, cosmética, alimentación, industria, etc.), como factores de crecimiento o anticuerpos, presentando así una alternativa sostenible a los sistemas de producción tradicionales. En una segunda línea de negocio, desarrolla herramientas biotecnológicas para la mejora de cultivos mediante el empleo de las nuevas técnicas genómicas (NGT), con un interés especial en la edición genómica CRISPR-Cas, y ofreciendo una solución integral para la obtención de variedades generadas mediante NGT, abarcando desde la parte molecular hasta la validación y registro varietal. Madeinplant dispone de una sólida cartera tecnológica, en la que se incluyen licencias de diversas patentes para la producción de compuestos recombinantes, la colección del sistema de clonaje GoldenBraid (<https://goldenbraidpro.com/>) y diferentes endonucleasas de tipo Cas, lo cual garantiza la seguridad legal de sus desarrollos.



Néboda farms

Néboda es una empresa de vertical farming dedicada a la producción de vegetales frescos de alto valor, enfocada actualmente en el mercado de las plantas aromáticas y en los mézclum de brotes tiernos de lechuga y en la maximización de su vida útil para contribuir a la lucha contra el desperdicio alimentario. Néboda Farms es una empresa de agricultura vertical de interior especializada en el cultivo de productos frescos y saludables utilizando tecnología puntera.

Gracias a un sistema de cultivo de alta densidad y bajo costo, ha logrado obtener resultados excepcionales en el cultivo de albahaca. Su sistema de cultivo, que combina automatización industrial y robótica, permite controlar de manera precisa todos los factores que influyen en el crecimiento de las plantas, garantizando así un producto de alta calidad y sabor. Ante el éxito obtenido con la albahaca, ha decidido ampliar la producción a las lechugas, aplicando los mismos principios de eficiencia y sostenibilidad. Con esta expansión, busca ofrecer al mercado un mézclum de brotes tiernos fresco, nutritivo y con un sabor inigualable. Néboda Farms representa una nueva forma de cultivar, ofreciendo productos frescos y de alta calidad producidos de manera sostenible y eficiente.

Poseidona

Poseidona, liderada por dos mujeres científicas con amplia experiencia en el sector, es una empresa dedicada a desarrollar ingredientes proteicos a partir de algas re-aprovechadas, como las provenientes de la industria del agar, y pionera en utilizar también algas invasoras. Nuestra misión combina dos objetivos esenciales: alimentar a las personas de manera sostenible

mientras contribuimos a la restauración de los ecosistemas marinos. El océano, que cubre el 71% del planeta y genera más del 50% del oxígeno que respiramos, es un recurso esencial al que no se le presta suficiente atención pero al mismo tiempo está sobre-explotado en lo que a pesca se refiere. En Poseidona, vemos un potencial extraordinario en las algas: una fuente rica en nutrientes con usos comerciales aún por explorar. Nuestra tecnología de procesamiento patentada, permite transformar estos recursos en ingredientes de alta calidad. El primer producto que comercializaremos en 2025, dirigido a clientes de industria alimentaria, es un ingrediente gelificante, emulsionante y espumante, con proteína y de etiqueta limpia y ya se está probando con clientes, en aplicaciones como pan sin gluten y análogos de pescado.



PROTHEiMA

FROM VITAL PROTEINS TO INNOVATION

PROTHEiMA

Startup focalizada en la obtención de un hemoderivado de alto valor nutricional procedente de subproductos de industria cárnica que puede ser utilizado como ingrediente en la alimentación humana o animal, contribuyendo así a reducir el desperdicio y fomentar la economía circular. PROTHEiMA, revoluciona la industria alimentaria con un innovador hemoderivado, obtenido a partir de sangre animal descartada, y

autorizado como SANDACH Categoría 3. Este ingrediente destaca por su altísimo valor nutricional: 96% de proteína altamente digestible, elevado contenido en hierro y aminoácidos esenciales, superando en calidad y coste a productos actuales como el plasma. Tras años de desarrollo e inversión europea, optimizan un proceso patentado que transforma residuos en un recurso de alto valor. Pruebas en alimentación animal han demostrado su eficacia como sustituto del plasma porcino, y aplicaciones experimentales en galletas y productos cárnicos apuntan a su potencial en sectores como el nutraceutico y el alimentario. En este momento, la startup busca socios estratégicos para escalar este proyecto mediante joint ventures con mataderos, creando una solución rentable y sostenible que transforma subproductos en oportunidades de mercado a nivel global.



StartBEC

by AINIA

startbec.com