

## Essence Food

### Nuevos alimentos a partir de excedentes o residuos

Esta iniciativa, presentada desde Pontevedra, ya formó parte de la primera edición del programa de aceleración de BFFood y trabaja en el desarrollo de nuevos productos alimentarios, a partir de excedentes y/o residuos alimentarios de la producción, transformándolos en nuevos productos alimentarios de alto valor añadido. Rubén Hidalgo, de la empresa Capsa Food (Larsa), ejerce como mentor de esta idea durante su paso por el programa de consolidación.

## Muutech

### Recogida y análisis de datos en tiempo real

Esta iniciativa, procedente de Pontevedra y acelerada en el primer programa de BFFood, permite la recogida de datos de cualquier fuente, agregarlos y analizarlos en tiempo real a través de una plataforma de monitorización que facilita a las empresas de la industria alimentaria la optimización de sus procesos y de los costes, tomando de forma ágil decisiones informadas. José Carlos Vila, director general de Kiwi Atlántico, se encarga de mentorizar a este proyecto durante su paso por el programa de consolidación.

## TripleAlpha

### Una herramienta para optimizar los procesos

La plataforma de aprendizaje, una iniciativa coruñesa, que formó parte del primer programa de aceleración de BFFood, permite replicar cualquier planta física de fabricación y optimizar, a su vez, los procesos, mediante algoritmos de predicción y prescripción basados en técnicas de analítica avanzada y aprendizaje automático. Ángel Pereira, chief innovation officer de Galacteam, es el elegido para tutorizar y ayudar a los creadores de esta idea en su puesta en marcha.

## Refix-Atlantic Sea Water

### Reconstituyente a base de agua de mar

Este proyecto coruñés presenta una bebida reconstituyente elaborada con ingredientes naturales y fabricada con agua de mar extraída en A Costa da Morte. Es mentorizado por Antonio Cortés, director de responsabilidad social corporativa de Gadisa.

## Sensebit

### Software de análisis personalizable

Esta solución, desarrollada por TasteLab, spin off de la Universidad de Santiago de Compostela en el Campus de Lugo, consiste en un software de análisis sensorial altamente personalizable por tipo de cliente y sector alimentario, con el que las empresas pueden hacer un estudio organoléptico –las características físicas que tiene un alimento apreciables mediante los sentidos– fiable que les posibilita el ahorro en el ensayo-error, al tener en cuenta al consumidor. Juanjo de la Cerda, director corporativo de I+D y Calidad de Nueva Pescanova, supervisa el proyecto.

## fase de consolidación

gia comercial, requisitos y logística, y formación por parte de especialistas de la cadena de exportación. Según Iago Sanmartín, su creador, Monkey Markets es "el resultado del trabajo de sus socios actuando en comercio internacional con China en los últimos cuatro años": "En 2016 comenzamos ayudando a fabricantes de alimentos y bebidas europeos a vender sus productos en China. Apostando por la utilización de datos e información relevante para definir la estrategia comercial".

En 2018, fruto de las colaboraciones comerciales con importadores y distribuidores chinos, empezaron a asesorarles en la compra de productos alimenticios en Europa utilizando big data y analítica. "Tras esta etapa detectamos una falta clara de un sistema organizado y estandarizado para exportar o internacionalizarse en un país. Además, creímos que este sector estaba algo obsoleto y que nosotros podíamos aportar un cambio", apunta Sanmartín. Ya en 2019 decidieron

convertir su método en un software automatizado que realizara la función que ellos desarrollaron en los últimos años. Así, el resultado es un software que posibilita a cualquier fabricante de alimentos y bebidas poder vender en el mercado chino.

El equipo ha digitalizado e integrado todos los procesos necesarios para realizar una exportación. "Es el primer SaaS a nivel mundial que consigue realizar por completo esta función". "Mientras desarrollábamos el prototipo, teníamos claro que una aceleradora nos ayudaría a darle forma al producto y a la empresa. Estudiamos el mercado a nivel mundial y decidimos aplicar a cuatro: una en China, otra en Suiza, otra en Italia y la Business Factory Food, en Galicia. Esta se publicó el mismo día que acabamos el prototipo, bendita casualidad", dice Sanmartín. La BFFood, añade, ha sido "un salto de calidad muy importante" para la marca, ya que les proporcionó mentoring por parte de empresas y el apoyo institucional y económico que necesitaban para lanzar la idea.

## Smart Vitamins

### Un proyecto de alta tecnología farmacéutica para prevenir las enfermedades autoinmunes

Smart Vitamins es una spin off de la Universidad de Santiago de Compostela que surge fruto de la investigación generada en el Laboratorio wzde María José Alonso y cuyo objetivo es desarrollar terapias innovadoras para prevenir y tratar enfermedades autoinmunes, inflamatorias y degenerativas. La empresa está liderada por la propia María José Alonso, tres de sus colaboradores científicos, Rubén Varela, Ana Olivera y Dolores Torres, y Alfredo Bermúdez de Castro.

Las nanocápsulas bioactivas de Smart Vitamins son, de manera simplificada, unos vehículos diminutos (de entre 25 y 100 nanómetros) que transportan compuestos naturales con efectos beneficiosos para la salud por nuestro organismo, logrando que lleguen a órganos y tejidos clave, sin degradarse

y consiguiendo un efecto biológico sin precedentes. Alrededor de esta tecnología, apunta Alfredo Bermúdez, la empresa desarrolla distintas formulaciones para prevenir el desarrollo de enfermedades autoinmunes, como la diabetes tipo I o la esclerosis múltiple; o reducir la inflamación en enfermos crónicos y personas con procesos infecciosos agudos.

"Desde que comenzó la pandemia, estamos tratando de lograr financiación para completar un desarrollo que creemos va a tener una incidencia extremadamente positiva en pacientes con Covid19, mejorando los cursos clínicos de las personas afectadas y reduciendo la tasa de mortalidad", comenta el fundador de Smart Vitamins.

La idea surgió tras obtener un resultado "muy prometedor" administrando nutrientes esenciales en determinadas nanocápsulas a modelos animales que desarrollan enfermedades autoinmunes. Al comprobar que gran parte de estos animales no desarrollaban la enfermedad, el equipo se decidió a impulsar una investigación. El resultado es un proyecto con alta tecnología farmacéutica que está logrando efectos similares a los de algunos medicamentos que suelen tener importantes contraindicaciones, todo ello con compuestos naturales como vitaminas o antioxidantes.

Las nanocápsulas transportan compuestos naturales beneficiosos hasta órganos y tejidos



Alfredo Bermúdez de Castro, cofundador y presidente de Smart Vitamins

## fase de aceleración