

# Convocatoria abierta: Food Tech 3.0

Se busca **iniciativas innovadoras** en Barcelona trabajando en el **nexus de alimentación y tecnología** para programa de **aceleración**.

## ¿Qué es Food Tech 3.0?

Food Tech 3.0 es el FoodSHIFT 2030 Accelerator Lab (FAL) con sede en Barcelona dirigido por [Fab Lab Barcelona](#) en el Instituto de Arquitectura Avanzada de Cataluña (IAAC) y asistido por [Nextfood](#). Food Tech 3.0 es un “food hub” (centro de alimentos, traducido literalmente) que se dedica a acelerar iniciativas innovadoras en tecnología alimentaria.

El proyecto FoodSHIFT 2030 en sí mismo creará el marco y los mecanismos eficientes para madurar, combinar, escalar y multiplicar las innovaciones existentes del sistema alimentario a través de la puesta en funcionamiento de nueve FoodSHIFT Accelerator Labs impulsados por los ciudadanos y otros 27 FoodSHIFT Enabler Labs que se establecerán en existentes y emergentes. ciudades-- centros regionales del sistema alimentario distribuidos por Europa. Cada uno de los FAL es responsable de trabajar con diez o más iniciativas innovadoras en sus respectivas áreas de especialización. Encuentre más información sobre el proyecto en general [aquí](#).

## ¿Qué quiere decir “Tecnología Alimentaria”?

Nos referimos tanto a los productos (sensores, robots, plataformas, sistema de fermentación, etc.) así como a los procesos asociados a ellos (es decir, conexión e implementación en comunidades de práctica) que se unen a los ámbitos de la alimentación y la tecnología. Esto podría verse como un sensor que mide la humedad y la luz en un jardín urbano, un kit de fermentación de código abierto, una plataforma que conecta innovadores, un utensilio para comer fabricado digitalmente y más.

Los participantes del acelerador Food Tech 3.0 están preparados para la nueva generación de sistemas alimentarios alternativos. No replican el sistema globalizado actual que explota a nivel social y ambiental, es rotundamente privado, y se centra en sacar beneficios económicos. En cambio, Food Tech 3.0 prioriza iniciativas que promueve lo siguiente:

- Basadas en la comunidad e impulsadas por lxs ciudadanxs: las iniciativas responden a una necesidad real dentro de una comunidad y priorizan el

empoderamiento de sus comunidades y la creación de ciudadanía alimentaria, haciendo que lxs consumidorxs pasen de un rol pasivo a un rol activo.

- Sostenibilidad holística: proporcionando impactos ambientales, sociales y económicos positivos
- Prácticas de diseño abierto: el producto, modelo de negocio y/o la gobernanza de la iniciativa es de acceso abierto y / o de código abierto, permitiendo y proponiendo su replicación y hackeo
- Equidad: Apoyar la equidad y accesibilidad interseccional en el nexo de líneas de género, cultura, origen, diversidad física y mental, y economía.
- Operar en un ecosistema: innovaciones y asociaciones sistémicas, y especialmente la oportunidad de asociarse con otros tipos de iniciativas tecnológicas (es decir, asociaciones urbanas / rurales, de alta tecnología / baja tecnología, con fines de lucro / sin fines de lucro, etc.)

## ¿Cuáles son los objetivos y resultados esperados de Food Tech 3.0?

Durante los 4 años del proyecto, hay varios objetivos generales y resultados esperados que enmarcan el trabajo del Food Tech 3.0 Accelerator Lab:

*Hay cuatro objetivos generales o “Innovation Focuses” (Enfoques de Innovación) de Food Tech 3.0:*

<b>“Innovation Focuses” (Enfoques de Innovación)</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Tecnología alimentaria - Desarrollo y testeo de tecnología alimentaria de código abierto, incluyendo el estudio de procesos asociados, que pueda facilitar la gestión, monitoreo, socialización y eficiencia de la producción, elaboración, consumo y reciclado alimentario.</li> <li>2) Tecnología para la agricultura urbana - Promoción de iniciativas tecnológicas innovadoras, tanto existentes como futuras, en el campo de la agricultura urbana en Barcelona. Interviene el distrito y ofrece tanto formación como soporte.</li> <li>3) Iniciativas tecno-alimentarias - Desarrollo de iniciativas y proyectos abanderados de la tecno-alimentación con el fin de implementar tales iniciativas a nivel regional y comunitario.</li> <li>4) Iniciativas de producción local en conexión global - Dar continuidad y mejorar las colaboraciones ya existentes</li> </ol>

*Además, hay cuatro “Lab Impacts” (resultados esperados) de Food Tech 3.0:*

### “Lab Impacts” (resultados esperados)

- 1) Proporciona hardware / software de código abierto desarrollado previamente por los socios de laboratorio (Smart Citizen, Robots in Microfarms, Nextfood, GROW) y ofrecer capacitación para socios del proyecto
- 2) Crea el FoodSHIFT 2030 repositorio, un repositorio de tecnología alimentaria de código abierto para que lo adopten los socios del consorcio y los otros FoodSHIFT Accelerator Labs
- 3) Desarrollo de Food Tech Hub en las instalaciones de Fab Lab Barcelona en el barrio de Poblenou (Maker District) como espacio acelerador de tecnología alimentaria y orquestación comunitaria
- 4) Articulación con otras iniciativas de tecnología alimentaria en Europa y a nivel mundial a través de redes existentes como Fab Lab Community y Fab City Global Initiative, donde Fab Lab Barcelona en IAAC es un socio clave.

## ¿Cuál es la estrategia de Food Tech 3.0?

Los creadores de las iniciativas que aceleramos son profesionales del sector de la alimentación, tecnología alimentaria y agrícola que confían en soluciones técnicas para ayudar a resolver sus problemas diarios. Como grupo objetivo, están interesados y, mejor aún, acostumbrados a trabajar con soluciones tecnológicas.

Planeamos acelerar las iniciativas con las que trabajamos a través de un programa de “hands-on training” (capacitación práctica). El programa de formación tendrá como objetivo garantizar que tanto los innovadores como sus iniciativas estén preparados para ser parte de la solución a los retos que plantea nuestro sistema alimentario actual mediante:

- Capacitar a los innovadores sobre cómo utilizar un Fab Lab como un espacio para aumentar los niveles de preparación tecnológica y social de su iniciativa (Technical Readiness Level, TRL, and Societal Readiness Level, SRL)
- Conectar los iniciativas con problemas en las comunidades de práctica actuales y en comunidades nuevas
- Desarrollar la capacidad de lxs innovadorxs para capacitarles a otrxs, específicamente a comunidades nuevas y no profesionales, en el uso de la tecnología, su hackeo y su implementación para establecer la ciudadanía alimentaria.

El programa incluirá temas tradicionales, como modelos de negocio y adecuación del producto al mercado, así como conceptos como diseño de código abierto (tanto para modelos tecnológicos como de negocio), tecnología de y para todas las comunidades, y creación y participación de la comunidad.

Al comienzo del programa, los innovadores también serán emparejados con un “maker” local para ayudarles en el proceso de aceleración. Los makers tendrán habilidades que van desde la electrónica y los biomateriales hasta la facilitación de talleres y la planificación para futuros emergentes.

El objetivo de la aceleración es madurar cada una de las iniciativas en su contexto local y comenzar a escalarlas, combinarlas y multiplicarlas localmente. Combinar se refiere a buscar sinergias entre iniciativas, mientras que “escalar” se refiere a hacer crecer la iniciativa y “multiplicar” implica llevar la idea a nuevos contextos y espacios.

Durante el programa y la duración de FoodSHIFT 2030, a través de la documentación y las colaboraciones, las iniciativas seleccionadas continuarán trabajando para escalar, combinar y multiplicar a través de la red FAL y FEL y luego a través de las redes Fab Lab y Fab City Global Initiative.

## Embajadorxs de Food Tech

Los innovadores que participen en el programa de aceleración no solo serán participantes de Food Tech 3.0: también serán embajadorxs que representan la tecnología alimentaria en la transformación del sistema alimentario a nivel local aquí en Barcelona, en la red más amplia de FoodSHIFT 2030 y más allá. Como embajadorxs, serán parte del cultivo de la comunidad de tecnología alimentaria y estarán empoderadxs para desarrollar la capacidad hacia la transformación del sistema tanto en la comunidad de tecnología alimentaria como en las comunidades en las que se implementa la tecnología alimentaria con el fin de crear ciudadanía alimentaria (ver el 3er. viñeta arriba).

Al ser actores clave en el aprendizaje, la puesta a prueba y la adopción de herramientas innovadoras que son producidas localmente y por FoodSHIFT y favorezcan la transición, los innovadores participarán en el codiseño del cambio de los sistemas alimentarios locales. También formarán parte de una red más amplia donde innovadores, ciudadanos, responsables políticos y otras partes interesadas pueden intercambiar conocimientos, aumentar la conciencia y crear un efecto de bola de nieve que probablemente multiplicará el impacto de las iniciativas en sí.

A través de este enfoque, esperamos aumentar el alcance y el impacto que Food Tech 3.0 tiene en la transformación del sistema alimentario.

# ¿Cuáles son los criterios para las iniciativas seleccionadas de Food Tech 3.0?

## Atributos esenciales:

- La iniciativa ya debe ser un prototipo funcional que se haya probado preferiblemente en una comunidad de práctica (esto significa que la iniciativa ya existe y debe tener un Nivel de preparación tecnológica (Technological Readiness Level o TRL) de al menos 4 y un Nivel de preparación social Societal Readiness Level o SRL(SRL) de al menos 3)
- Vincular con por lo menos uno de los enfoques de innovación de Food Tech 3.0 (lista en la sección “¿Qué son los objetivos y resultados esperados de Food Tech 3.0?”)
- Consiste en elementos nuevos o significativamente mejorados en: (I) producto (por ejemplo, impacto en el mercado, calidad, seguridad), (II) proceso (por ejemplo, logística, entrega y servicios, tecnología), (III) cambio social (por ejemplo, comportamiento, organización, inclusión cultural ) y (IV) gobernanza / política (p. ej. planificación alimentaria, subsidios e impuestos, etiquetas y certificados),
- Ofrecer la oportunidad de Integración y Cooperación (explicado en combinación con los ODS 9, 11 y 12)
  - Los titulares de la iniciativa innovadora ofrece oportunidades de interacción con otros actores dentro de la cadena de valor con el objetivo de reducir el desperdicio y las pérdidas de alimentos, mediante la prevención, la reducción, el reciclaje y la reutilización, a lo largo de las cadenas de producción y suministro, incluidas las pérdidas pos-cosecha. Las interacciones también se pueden abordar para promover prácticas de contratación pública que sean sostenibles, siguiendo las políticas y prioridades nacionales (ODS 12, Consumo y producción responsables)
  - Las iniciativas tiene que:
    - Contribuir a aumentar la eficiencia en el uso de recursos y una mayor adopción de tecnologías y procesos industriales limpios y ambientalmente racionales (ODS 9, Industria, Innovación e Infraestructura)
    - Demostrar un cambio hacia un sistema alimentario diferente y más orientado a las personas (ODS 11, Ciudades y comunidades sostenibles)
- Ofrecer la oportunidad de Participación y Empoderamiento (explicado en combinación con los ODS 1, 2, 4 and 9)
  - Las iniciativas tiene que:
    - Demostrar la accesibilidad a los alimentos y logra la seguridad alimentaria y una mejor nutrición (ODS 1, Fin de la pobreza, ODS 2, Hambre cero)

- Promover la industrialización inclusiva y sostenible y aumentar significativamente la participación de la industria en el empleo (ODS 9, Industria, Innovación e Infraestructura)
- Ofrecer la oportunidad de participación activa, formación, educación y / o sensibilización entre consumidores / ciudadanos, empleados y / o empresarios / agricultores a lo largo de la cadena de valor. Las prácticas de innovación implica la formación, educación y sensibilización de los trabajadores y/o emprendedores en la cadena de valor y hacia los ciudadanos (ODS 4, Educación de calidad).

**Idealmente, las iniciativas ya abordan cada uno de los siguientes principios de Food Tech 3.0, mencionados en la sección "¿Qué quiere decir "Tecnología Alimentaria?"**

- Basadas en la comunidad e impulsadas por lxs ciudadanxs: las iniciativas responden a una necesidad real dentro de una comunidad y priorizan el empoderamiento de sus comunidades y la creación de ciudadanía alimentaria, haciendo que lxs consumidorxs pasen de un rol pasivo a un rol activo.
- Sostenibilidad holística: proporcionando impactos ambientales, sociales y económicos positivos
- Prácticas de diseño abierto: el producto, modelo de negocio y/o la gobernanza de la iniciativa es de acceso abierto y / o de código abierto, permitiendo y proponiendo su replicación y hackeo
- Equidad: Apoyar la equidad y accesibilidad interseccional en el nexo de líneas de género, cultura, origen, diversidad física y mental, y economía.
- Operar en un ecosistema: innovaciones y asociaciones sistémicas, y especialmente la oportunidad de asociarse con otros tipos de iniciativas tecnológicas (es decir, asociaciones urbanas / rurales, de alta tecnología / baja tecnología, con fines de lucro / sin fines de lucro, etc.)

El programa de aceleración también tiene como objetivo mejorar las capacidades de los innovadores y sus iniciativas en cada una de estos ámbitos.

## **Nuestrxs innovadorxs y comunidades:**

Cualquier persona puede presentarse a la convocatoria. Sin embargo, tenemos en cuenta que, en la actualidad, la tecnología está diseñada con demasiada frecuencia por (y, en consecuencia, para) un pequeño segmento de la población: hombres blancos "occidentales". El sector de la alimentación profesional es muy parecido.

Creemos que, para crear una sociedad que refleje la multitud de tipos de personas en ella, la tecnología debe ser diseñada por diferentes tipos de personas de diferentes contextos y orígenes. Consideramos que Food Tech 3.0 tiene una oportunidad única para interrumpir el

panorama tecnológico actual al promover innovadores fuera del status quo para crear una transición a un sistema alimentario que sea verdaderamente representativo.

Por lo tanto, estamos trabajando activamente para asegurarnos de que al menos el 50% de nuestros innovadorxs sean mujeres y personas que se identifiquen como mujer y personas no binarias. También nuestro objetivo es dar prioridad a las personas de color, así como a las personas con diversos antecedentes económicos y sociales y capacidades físicas y mentales. Esto se reflejará no solo en nuestros innovadorxs, sino también en las personas y comunidades con las que se asocian nuestrxs innovadorxs.

## ¿Cuáles son los beneficios de participar en el programa?

Lxs innovadorxs seleccionadxs tendrán acceso a:

- El programa de aceleración, que incluye aprendizaje peer-to-peer y apoyo individual de Fab Lab Barcelona en IAAC y Nextfood\*
- Apoyo en recursos y materiales en acuerdo con las condiciones de la aceleración considerados\*
- Apoyo para mejorar sus modelos de negocio
- Acceso a los sistemas de UrbanFresh de Nextfood en Poblenou\*
- Apoyo directo de la red FoodSHIFT 2030 (que incluye a profesionales de 31 organizaciones en toda Europa) en particular para ampliar la iniciativa en la ciudad local y más allá
- Oportunidades de apoyo y colaboración dentro de la red de FoodSHIFT, específicamente con las otras iniciativas de los FoodSHIFT Accelerator Labs (alrededor de 90 iniciativas en total) y FoodSHIFT 2030 Enabler Labs (27 laboratorios en total que serán iniciados por los 9 FoodSHIFT Accelerator Labs actuales)
- Publicidad y visibilidad a través de la red FoodSHIFT y la comunidad en general

## ¿Cuál es el proceso y la cronología de selección?

La convocatoria está abierta actualmente hasta el 15 de enero de 2021 a las 00h. Los solicitantes serán evaluados según los criterios comentados aquí por un panel de expertos internos que incluyen: [Alessandra Schmidt](#), [Milena Juárez Calvo](#), [Guillem Camprodon Pujol](#), [Kate Armstrong](#), [Javier Montellano López](#), [Xavier Domínguez Aparicio](#) y [Sally Bourdon](#). Las iniciativas seleccionadas por el jurado serán entrevistadas antes de que se realice una selección final a finales de enero. \*\* / \*\*\*

El programa comenzará en febrero de 2021 y se extenderá hasta noviembre de 2021. Requerirá entre 2 y 4 horas semanales de los participantes. Habrá una fase intensiva un día a la semana al inicio del programa. En agosto, el programa estará en pausa.

## ¿Cómo se solicita al programa?

Solicite para ser considerada como una iniciativa a acelerar en Food Tech 3.0 llenando esta encuesta antes del 15 de enero de 2021 a las 00h. Antes de abrir la encuesta, se puede ver todas las preguntas aquí.

Para cualquier duda, por favor, contacte con Sally Bourdon, responsable de Food Tech 3.0 ([sally@fablabbcn.org](mailto:sally@fablabbcn.org)).

### Notas importantes:

Esta convocatoria abierta y su resultado reflejan las opiniones de las instituciones de acogida (Fab Lab Barcelona en IAAC); la Comisión no se hace responsable de ningún resultado.

\* El cronograma y la estructura final del programa se anunciarán cuando se seleccionen las iniciativas. En ese momento, se pedirá a las iniciativas que firmen los términos y condiciones de participación en el programa de aceleración. El programa y el apoyo ofrecido se adaptará a las posibles restricciones impuestas por la situación actual de COVID19 en varios puntos que incluyen pero no se limitan a: durante la convocatoria abierta, en el momento en que comienza el programa de aceleración y durante el programa.

\*\* Fab Lab Barcelona en Instituto de Arquitectura Avanzada de Cataluña se reserva el derecho a seleccionar las iniciativas que participarán en el programa acelerador. También se reserva el derecho de interrumpir la participación de una iniciativa en el programa si encuentra que la iniciativa no cumple con los criterios establecidos por el proyecto.

\*\*\* Dada la situación con COVID, es posible que esta cronología se modifique.