

Food Tech 3.0: Abierta la convocatoria para el programa de aceleración de iniciativas en tecnología alimentaria

Profesionales e innovadores catalanes del sector de la alimentación y la tecnología alimentaria y agrícola podrán presentar sus propuestas hasta el 15 de enero de 2021 a las 00h.

23 de noviembre de 2020 - Fab Lab Barcelona prepara la próxima fase del Food Tech 3.0: una convocatoria abierta para acelerar iniciativas innovadoras de tecnología alimentaria.

Food Tech 3.0 es uno de los nueve [FoodSHIFT 2030 Accelerator Labs - FALs](#) (laboratorios de aceleración del proyecto europeo Horizon 2020 FoodSHIFT 2030) y tiene el reto de desarrollar y poner en práctica la tecnología alimentaria de código abierto, incluyendo el estudio de aquellos procesos asociados que faciliten la gestión, monitoreo, socialización y eficiencia de la producción, elaboración, consumo y reciclado alimentario.

10 de las mejores iniciativas recibidas durante el periodo de convocatoria formarán parte del programa de aceleración que tendrá lugar entre febrero y noviembre de 2021, coincidiendo con que Barcelona será la *Capital Mundial de Alimentación Sostenible* en 2021. Durante el programa, los participantes colaborarán con expertos y ciudadanos vinculados al sector de la tecnología alimentaria en Barcelona, con la red de FoodSHIFT 2030 y, al final, con las redes de Fab Lab Network y Fab City Global Initiative, convirtiéndose de esta manera en embajadores de Food Tech 3.0 al nivel local y global.

Los innovadores seleccionados trabajarán conjuntamente con un grupo de “makers” locales en diversas temáticas que van desde la electrónica a la planificación para futuros emergentes. Juntos mejorarán los niveles de preparación tecnológica y social de las iniciativas en un Fab Lab; conectarán sus ideas con los problemas latentes de las comunidades y desarrollarán sus conocimientos para capacitar a otros en el uso y *hackeo* de la tecnología para establecer una ciudadanía alimentaria.

El resto del equipo de mentorización estará formado por miembros de FoodSHIFT 2030, profesionales en el sector y expertos de los equipos de Fab Lab Barcelona y [Nextfood](#), institución integrante del FAL en Barcelona.

Con este programa, Fab Lab Barcelona quiere empujar la transformación del sistema alimentario actual —un sistema que deja una imponente huella a nivel social y ambiental, es

rotundamente privado y se centra en sacar beneficios económicos. Con la implementación de tecnología alimentaria, Food Tech 3.0 fomenta un sistema que prioriza a la comunidad y a la ciudadanía; a la sostenibilidad holística que proporciona impactos ambientales, sociales y económicos positivos; y a las prácticas de diseño abierto, equidad y accesibilidad interseccional.

Las iniciativas seleccionadas serán publicadas a finales de enero de 2021, después de un proceso de evaluación a cargo de un panel de expertos internos de Fab Lab Barcelona.

Presentación oficial del programa de aceleración

Coincidiendo con el primer evento online público Food Tech 3.0, los detalles del programa de aceleración de ideas serán presentados al público interesado el próximo 9 de diciembre de 2020. Este encuentro online también abordará cómo Food Tech 3.0 permite a [Fab Lab Barcelona dar un paso más en el sector alimentario](#) y establecer un “food hub” (centro de alimentos, traducido literalmente) para acercar a la ciudadanía a la elaboración de alimentos a través de la fabricación digital y el empoderamiento en su sede en 22@ en Poblenou. El evento online contará con la participación de [Nextfood](#), [La Fabric@](#), [Restaurante LEKA](#), [AbonoKMO](#), [Huertos in the Sky](#), [FoodE](#), y [Co-Responsable](#), iniciativas que, junto con el [Capitalitat Mundial de l'Alimentació Sostenible i de la Política Alimentària de Barcelona](#), ya colaboran con Food Tech 3.0.

Sobre Fab Lab Barcelona

[Fab Lab Barcelona](#) es un centro de innovación parte del Instituto de Arquitectura Avanzada de Cataluña que analiza el modo en el que vivimos, trabajamos y jugamos en las ciudades. A través de programas educativos, proyectos de investigación y laboratorios de fabricación digital, desarrolla colaborativamente herramientas y modelos que contribuyen para que nuestras ciudades sean más productivas y resilientes.

Entre los proyectos de investigación, Fab Lab Barcelona participa principalmente en proyectos R&I europeos de los programas Europa Creativa y Horizon 2020. Entre ellos, [FoodSHIFT 2030](#) en cuyo marco se desarrolla Food Tech 3.0 y todas sus iniciativas asociadas.

Más información

Sobre el programa de aceleración de iniciativas, [aquí](#)

Sobre el evento online del 9 de diciembre de 2020, [aquí](#)

Para resolver cualquier otra cuestión, por favor contacte con Sally Bourdon - Responsable de Food Tech 3.0 en sally@fablabbcn.org.