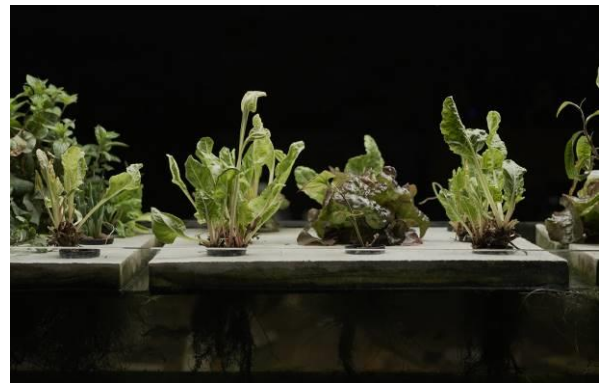


NOTA DE PRENSA

MUESTRA DE PROYECTOS DE INNOVACIÓN ALIMENTARIA DEL PROGRAMA FOOD TECH 3.0 ACCELERATOR, ORGANIZADO POR FAB LAB BARCELONA

- El próximo lunes 18 de octubre tendrá lugar la muestra del programa Food Tech 3.0, uno de los Laboratorios de Aceleración de FoodSHIFT (FAL), que tiene como objetivo acelerar el ecosistema de tecnología alimentaria de la región. Entre otras actividades, el evento presentará las 8 iniciativas innovadoras que forman parte del programa.
- Esta muestra se recoge dentro de la jornada sobre innovación alimentaria del proyecto europeo Horizon 2020, FoodSHIFT 2030, que también contará con conferencias de expertos durante el día. La jornada se enmarca en la nominación de Barcelona como Capital Mundial de la Alimentación Sostenible 2021.
- Las conferencias y la exposición tendrán lugar en el espacio Palo Alto de Poblenou (entradas agotadas) pero también podrá verse en streaming en el canal de [Youtube de FoodSHIFT 2030](#).



izda: impresión 3D con pure de patata _foto Fab Lab Barcelona; Dcha: producción por acuaponía, proyecto de Aquapioneers

Barcelona, 14 de octubre 2021.- Este lunes 18 de octubre tendrá lugar la jornada sobre innovación alimentaria organizada por Fab Lab Barcelona (IAAC). Durante la mañana tendrá lugar el ciclo de conferencias y debate. Por la tarde podrá verse la muestra de proyectos innovadores que están participando en el programa de aceleración Food Tech 3.0., un laboratorio creado por Fab Lab Barcelona en IAAC en el marco de un proyecto Horizon 2020 de la Unión Europea llamado FoodSHIFT 2030.

En el año de la nominación de Barcelona como Capital Mundial de la Alimentación Sostenible 2021, Fab Lab Barcelona se sitúa como un agente catalizador de proyectos cuyo objetivo es la innovación del sistema alimentario liderada por la ciudadanía a través de estas propuestas.

Por la mañana podrán verse las ponencias entre otros de **Oriol Estela** (Coordinador general del Plan Estratégico Metropolitano de Barcelona (PEMB) y Miembro de Barcelona Capital Mundial de la Alimentación Sostenible 2021), y **Andrea Magarini**

(Coordinador de la Oficina de Política Alimentaria de Milán y presidente del Grupo de Trabajo de Eurocities sobre Alimentación).

La actividad de la tarde contará con una introducción a las actividades del laboratorio, además de una presentación de las 8 iniciativas innovadoras al estilo Pecha Kucha (20 diapositivas de 20 segundos cada una). Posteriormente tendrá lugar una mesa redonda de changemakers en temas alimentarios moderada por la periodista **Laura Sangrà**. La parte de la muestra se centra en las 8 iniciativas, que refieren a las fases de producción, elaboración y reciclaje de la cadena alimentaria.

Toda la jornada se celebra de manera presencial en Palo Alto de Barcelona, y también podrá seguirse en directo desde el canal de Youtube de FoodSHIFT 2030 en streaming.

https://youtu.be/z3pjBQ_xCbo

Programa completo de la jornada en este enlace:

<https://foodshift2030.eu/wp-content/uploads/2021/07/Stakeholder-Innovation-Conference-and-FAL-Showcase-Final-Programme.pdf>

Programa completo de la muestra y mesa redonda Food Tech 3.0. en este enlace:

<https://foodshift2030.eu/event/barcelona-showcase/>

LOS 8 PROYECTOS INNOVADORES DE FOOD TECH 3.0

- 1) **Gaia Espirulina**, proyecto de **Rubén Lopez Moreno**, trata sobre el cultivo de microalga espirulina en azoteas, para ello está trabajando en un prototipo de fotobiorreactor que pueda llevar a cabo el desarrollo de estos microorganismos de manera eficiente en condiciones adecuadas. La espirulina es un gran devorador de Co2 siendo su alimento favorito, produciendo una biomasa viva de altas cualidades nutricionales.
- 2) **CLOSK**, proyecto de Naif Factory (Silvana Catazine y Joseán Vilar), trabaja en el desarrollo de nuevas soluciones de packaging con biomateriales a partir de residuos orgánicos reintroducidos en su propio sector para fomentar la producción circular. El objetivo es crear envases no desechables para poder alargar su vida útil, ya sea reutilizándolos o con una segunda función. La producción se hará colaboración con colectivos de mano de obra social.
- 3) **Look Ma No Hands**, proyecto de **Secil Afsar**, son snacks saludables impresos en 3D a partir de las cáscaras de fruta y verdura. El proyecto pone a reto la cuestión ¿qué es un residuo?" reponiendo estos deshechos sobre la mesa. El proyecto tiene como objetivo no solo reciclar las cáscaras de frutas y verduras desechadas, sino también crear una nueva forma de comportamiento de producción-consumo. El objetivo es desarrollar la "foodshed" (zona local que produce para alimentación local), aumentando el número de personas que participan en este modelo de negocio circular de producción / consumo y estableciendo alianzas con restaurantes y cafés orgánicos locales en Barcelona.
- 4) **Ma! Condiments de la Asia** es un proyecto de **María José Mantilla**. Ma! combina la fermentación natural y artesanal ancestral de la espina del hongo Koji con ingredientes Ibéricos para crear sabores nuevos para disfrutar y cocinar con todo. Fermentan cereales y legumbres locales con Koji 麹 (A. Oryzae) el maravilloso hongo de Asia a la manera tradicional japonesa para crear alimentos deliciosos como el Miso, el Hishio, el Amazake, el Shio Koji o el Doubanjiang; Condimentos esenciales en la cocina de

oriente que aportan infinito sabor y nutrición a cualquier comida. Umami puro sin químicos, sin trucos y sin soja.

- 5) **POWAR**, cuyo desarrollo está elaborado por **Pablo Zuloaga**, es un simulador climático de bajo costo que permite cultivar alimentos bajo diferentes condiciones climáticas para experimentar así sobre los efectos que podría tener sobre ellos el cambio climático. Sirve como un dispositivo para la educación STEAM en hogares y escuelas, y también como herramienta para el empoderamiento de comunidades con data que les permita ser más resilientes al cambio climático y a lo mejor también exigir mejores políticas ambientales. POWAR puede ser usado también como un dispositivo para la agricultura urbana, generando en su interior microclimas controlados de cultivo.
- 6) **Tectum Garden**, cuyo representante es **Pietro Tonini**, promueve la agricultura urbana en las cubiertas de las ciudades del mediterráneo a través de un sistema de bajo impacto ambiental fomentando el autoconsumo. El sistema que se desarrollará será un sistema llamado "AGROPOP", un producto que además de un bajo impacto ambiental tendrá como característica un bajo coste de producción. Con esto queremos aumentar la viabilidad del autoconsumo sostenible favoreciendo la instalación de producciones en edificio multifamiliares en barrio con nivel socioeconómico bajo en Barcelona.
- 7) **Domingo Club**, proyecto de **Maud Bausier y Antoine Jaunard** es un proyecto de reciente creación en que se elabora comida fermentada y herramientas de código abierto y se explora la colaboración con los procesos naturales para promover la comprensión, la transparencia, la resiliencia y la equidad en nuestro sistema alimentario global. Los autores consideran que los grandes cambios surgen de los hábitos diarios. Con esto en mente, se ha diseñado y desarrollado una incubadora que se fabrica digitalmente. La idea es que se pueda (re)producido en cualquier Fab Lab / espacio maker del mundo según los principios de fabricación descentralizada y de código abierto. Mientras tanto, los autores ya utilizan su primer prototipo de incubadora para hacer deliciosos tempeh que ahora forman parte de su dieta diaria.
- 8) **Vilagreens** es un proyecto de **Mariano Kirlian y Flor Karaletsos**. La iniciativa forma parte de una de las aristas de Vilagreens, un emprendimiento en funcionamiento dedicado al cultivo vertical de diversas hortalizas. Ubicado en Vilafranca del Penedès, Barcelona, se enfoca en la provisión de vegetales en la zona del Penedès y Garraf. La misma, se plantea como parte de un proyecto de mayor envergadura que está relacionado con otros elementos: a) la provisión de sistemas de autocultivo dedicado a hogares, restaurantes, empresas; b) sistemas de cultivo dentro de containers de comercio internacional, listos para ser transportados integralmente a destinos donde la seguridad alimentaria sea un desafío por cuestiones climáticas, comerciales o sociales; c) sistemas de cultivo en locales de aproximadamente 40m²; d) la participación e integración de distintos actores sociales que formen parte de una iniciativa multicultural y que tengan como foco la formación en soluciones para una seguridad alimentaria...

OBJETIVO DE FOOD TECH 3.0: ESCALAR, COMBINAR Y MULTIPLICAR INICIATIVAS

El objetivo de la aceleración es madurar cada una de las iniciativas en su contexto local y comenzar a **escalarlas, combinarlas y multiplicarlas**. “Combinar” se refiere a buscar sinergias entre iniciativas, “escalar” se refiere a hacer crecer la iniciativa y “multiplicar” implica llevar la idea a nuevos contextos y espacios. Las iniciativas seleccionadas continuarán trabajando para escalar, combinar y multiplicar sus proyectos a través de la red FoodSHIFT 2030 y, posteriormente, a través de las redes Fab Lab y Fab City Global Initiative durante el programa y la duración de FoodSHIFT 2030.

TECNOLOGÍA ALIMENTARIA Y NUEVOS SISTEMAS ALIMENTARIOS



La tecnología alimentaria se refiere tanto a los productos (sensores, robots, plataformas, sistema de fermentación, etc.) 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. Por ejemplo, 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, o un utensilio para comer fabricado digitalmente.

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 recursos a nivel social y ambiental, que es rotundamente privado, centrado en beneficios económicos y monopolizado por el hombre occidental blanco.

ACERCA DE FOOD TECH 3.0

Food Tech 3.0 es el Laboratorio de Aceleración de FoodSHIFT (FAL) con sede en Barcelona dirigido por Fab Lab Barcelona en el Instituto de Arquitectura Avanzada de Cataluña (IAAC). 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. Cada uno de los FAL es responsable de trabajar con diez o más iniciativas innovadoras en sus respectivas áreas de especialización.

Los enfoques de innovación de Food Tech 3.0 se dirigen hacia: 1) Tecnología alimentaria, 2) Tecnología para la agricultura urbana, 3) Iniciativas tecno-alimentarias, 4) Iniciativas de producción local en conexión global.

Además del equipo de Fab Lab Barcelona en IAAC, Food Tech 3.0 cuenta con el apoyo de una junta directiva compuesto por changemakers en temas alimentarios en Barcelona, incluidos: Miki Royan y Diego Waehner de [AbonoKMO](#); Edith Claros de [Co-Responsable](#), Doris Boira de [La Fabric@](#) y La Taca d’Oli; Adela Martínez González de [Huertos in the Sky](#); Arleny Medina Prince de [Restaurante LEKA](#); Pietro Tonini del proyecto europeo H2020 [FoodE](#); and Rasmus Bjerngaard y John Findlay de [Nextfood](#).

ACERCA DE FAB LAB BARCELONA

Fab Lab Barcelona es un think-and-make tank. Un centro de investigación e innovación ubicado dentro del Instituto de Arquitectura Avanzada de Cataluña (IAAC), en Barcelona. En colaboración con el MIT Center for Bits and Atoms, se estableció como el Fab Lab líder en la Unión Europea desde 2007. Con un enfoque estratégico en el aprendizaje, la investigación y la fabricación, utiliza la fabricación digital para innovar respuestas a desafíos sociales urgentes. Su misión principal es proporcionar a las ciudades y ciudadanos las herramientas y el conocimiento que necesitan para hacerlos más resistentes, sostenibles y capacitarlos a través de la alfabetización en fabricación digital, informática y comunicaciones. Dentro del laboratorio hay siete áreas de investigación Productive Cities; Emergent Futures; Materials & Textiles; Future Learning; Sense making, Distributed Design y Civic Ecology, es en esta última área donde se enmarca el proyecto Food Tech 3.0. La aceptación de Financial Times y Google de los 100 campeones digitales en Europa en 2018 es un testigo de su éxito en la aplicación de tecnología centrada en el bien social y la innovación. Su enfoque



colaborativo y rebelde tiene como objetivo democratizar la esfera digital y aplicarla para repensar la forma en que vivimos, trabajamos y jugamos en las ciudades. Su filosofía promueve el trabajo con una amplia gama de colaboradores que van desde las personalidades más innovadoras hasta gigantes como IKEA, Red Bull, NIKE o SONY Computer Science Laboratories.

HR Imágenes:

https://www.dropbox.com/sh/ree8rmnljnopcbb/AACfqUr5wF_0sOts4QK9zWfDa?dl=0

Un programa de:



Parte del proyecto:



This project has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement number 862716.

Contacto prensa: Mar Hernández · mar@pressmhernandez.com · 34 609 59 05 12

Contacto proyecto: Sally Bourdon · sally@fablabbcn.org