

BFFood

business factory

6

RETOS



ANEXO III: TEMÁTICAS DE ESPECIAL INTERÉS Y RETOS DE LA CONVOCATORIA

RETO 1 - Digitalización y automatización

- **BigData e inteligencia Artificial:** Integración de los sistemas de información e infraestructuras necesarias desde la captación del dato, tratamiento y robustez de los datos, hasta su tratamiento y análisis con herramientas de inteligencia artificial para la toma de decisiones.
- **Gemelo digital:** Sistemas avanzados de simulación de procesos que permitan un riguroso control de los sistemas para evitar problemas, prevenir tiempos de inactividad, probar nuevas oportunidades de negocio, planificar escenarios futuros mediante simulaciones y personalizar la producción a partir de los requerimientos de los clientes.
- **IoT y sensórica:** Dispositivos conectados que permitan "en tiempo real" el seguimiento del inventario, el mantenimiento predictivo en las máquinas y/o el control remoto de las condiciones para asegurar la seguridad y la calidad del producto final, con especial aplicación en el canal HORECA.

2

RETO 2 - Trazabilidad, calidad y seguridad alimentaria

- **Sistemas de gestión de calidad (SGC) digitalizados (paperless):** que faciliten que la información pueda ser generada, procesada, archivada y consultada, tanto por las propias empresas como por los distintos agentes que intervienen en toda la cadena de valor de la alimentación, de una manera sustancialmente más eficiente, segura y fiable.
- **Sistemas automáticos de medición en continuo.** Sistemas para la monitorización y control de calidad de los alimentos a través del uso de sensores, que ofrezcan resultados de parámetros objetivos, que puedan ser adaptados a una línea de procesos.

RETO 3 - Logística

- **Etiquetado inteligente:** sistema de etiquetado integral y personalizable de los productos que permita una trazabilidad integral a lo largo del conjunto de la cadena de valor. De manera particular, se pretende optimizar la logística y gestión de inventario en las ubicaciones controladas.
- **Logística 4.0:** Soluciones que supongan una optimización de la cadena de suministro. Son de especial interés sistemas innovadores que, mediante interconexión, nuevas interfaces y/o nuevas programaciones garanticen una gestión de envíos más eficiente en previsión de la demanda, una reducción de stocks y almacenajes, una optimización de rutas, la geolocalización de clientes, el conocimiento de la ubicación y la trazabilidad de la mercancía.

RETO 4 - Sostenibilidad

- **Envases innovadores, sostenibles y nuevos materiales:** Soluciones que minimicen el impacto medioambiental debido al uso de plásticos en envases alimentarios. Son de especial interés proyectos de nuevos materiales sustitutos del plástico, totalmente biodegradables, que garanticen las características organolépticas de los productos envasados.
- **Valorización de residuos y co-productos:** desarrollar nuevos productos o nuevas aplicaciones, mediante los cuales sea posible canalizar los desequilibrios de oferta y demanda así como los subproductos alimentarios, transformándolos en propuestas innovadoras y saludables para la industria y/o el consumidor final.
- **Nuevos procesos de transformación ecoeficientes y adaptados a la demanda:** Soluciones que faciliten la implantación o mejora en los procesos de transformación para hacerlos más ecoeficientes. Se trata de avanzar en un uso sostenible, eficiente y optimizado de los

recursos energéticos y las materias primas, y a disminuir al máximo los residuos y emisiones generados en el proceso de producción de un determinado producto.

RETO 5 - Desarrollo de nuevos productos

- **Productos saludables y nutrición personalizada:** Nuevos productos alimenticios, productos mejorados y/o aplicaciones biotecnológicas alimentarias dirigidas a una alimentación funcional y nutracéutica para la salud y el envejecimiento activo.
- **Nuevos ingredientes y propiedades:** Nuevas soluciones biotecnológicas, sustancias sostenibles y orgánicas que permitan una mejora organoléptica, nutricional o funcional de un producto alimentario.

RETO 6 - Innovación de procesos y comercialización

- **Comercialización e interacción con clientes y consumidores:** soluciones TIC innovadoras que acompañen a las propuestas de valor del sector alimentario y supongan nuevas características de interés tanto para los clientes como para cualquier agente de la cadena de valor alimentaria facilitando la comunicación en ambas direcciones.

RETO 7 – Reto Libre

Cualquier proyecto que pueda ser aplicable al sector alimentario y que suponga la introducción de algún tipo de innovación o mejora.

Se considera de interés cualquier iniciativa/proyecto que suponga una innovación, en sentido amplio (producto, proceso, comercialización, etc.), para el sector alimentario de Galicia, desde el origen y tratamiento de la materia prima pasando por productos de quinta gama hasta cerrar el círculo alimenticio, buscando la circularidad del flujo de productos y servicios empleados en las distintas fases de la cadena de valor principal, así como de los eslabones laterales.