

Atlantic Food Innovation Hub

Catálogo Hub4Food de servicios de apoyo a la innovación de Clusaga



Interreg
Atlantic Area



Co-funded by
the European Union



Contexto de los servicios de Hub4Food

Interreg
Atlantic Area



Co-funded by
the European Union



Atlantic Food Innovation Hub

El objetivo de Hub4Food es **mejorar las capacidades de investigación, desarrollo e innovación de la industria alimentaria** y las organizaciones de investigación y tecnología del Espacio Atlántico. Se centra en promover el **desarrollo de productos alimentarios nuevos y mejorados**, especialmente de origen marino. Hub4Food apoyará la **adopción de nuevas tecnologías y procesos** para impulsar la sostenibilidad y la competitividad en el sector alimentario atlántico, al tiempo que mejorará los **servicios de apoyo a las empresas**, en particular a las PYME.

OBJETIVOS

nº.01

Desarrollar una hoja de ruta tecnológica y una base de datos de competencias que puedan utilizar las industrias alimentarias atlánticas

nº.02

Crear un Business Innovation Facility (BIF) que preste servicios a las empresas, apoyando su innovación y competitividad

nº.03

Poner en marcha un programa de I+D+i de proyectos piloto de colaboración entre las PYMEs alimentarias atlánticas y los centros tecnológicos de Hub4Food

nº.04

Generar nuevos conocimientos y aumentar la concienciación en torno al sector alimentario, reuniendo a la ciencia, los responsables políticos y la sociedad.

Interreg
Atlantic Area



Co-funded by
the European Union



Atlantic Food Innovation Hub

- ❑ Hub4Food está financiado por el programa Interreg Espacio Atlántico 2021-2027.
- ❑ Se prolongará desde enero de 2024 hasta diciembre de 2026.
- ❑ Hub4Food cuenta con un presupuesto total de 3,08 M € (subvención de 2,31 M €).
- ❑ La ejecución del proyecto corre a cargo de una asociación compuesta por 11 socios, entre ellos organizaciones y redes de clústeres y centros de investigación y tecnología de España, Francia, Irlanda, y Portugal.

- Clúster Alimentario de Galicia (Galicia, ES)
- EIT Food Basque, S.L. (País Vasco, ES)
- Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos – Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca (Galicia, ES)
- InovCluster – Associação do Cluster Agroindustrial do Centro (Centro, PT)
- Associação Centro de Apoio Tecnológico AgroAlimentar (Centro, PT)
- Instituto Politécnico de Leiria (Centro, PT)
- Valorial (Bretagne, FR)
- LEMPA – Laboratoire National de la Boulangerie Pâtisserie (Normandie, FR)
- BIA Innovator Campus (Northern and Western, IE)
- PRAXENS (Normandie, FR)
- Teagasc – Agriculture and Food Development Authority (Southern, IE)



Interreg
Atlantic Area



Co-funded by
the European Union



Hub4Food Business Innovation Facility

Hub4Food creará el **Business Innovation Facility (BIF)** para prestar **servicios a las empresas** y apoyar su innovación y competitividad.

Este BIF actuará como una **red central virtual de puntos de contacto regionales/nacionales que implementan los servicios** en sus respectivas regiones, pero cooperan transnacionalmente para garantizar el mayor impacto y éxito.

Los servicios de Hub4Food son prestados por los clústeres del consorcio, que colaboran para definir y prestar los servicios.

Cada clúster ha preparado un **catálogo con los servicios disponibles para las PYMEs alimentarias en sus respectivas regiones**.

Toda la información sobre el Hub4Food Business Innovation Facility está disponible en www.hub4food.eu/business-innovation-facility



Co-funded by
the European Union



Servicios Hub4Food de Clusaga

Interreg
Atlantic Area



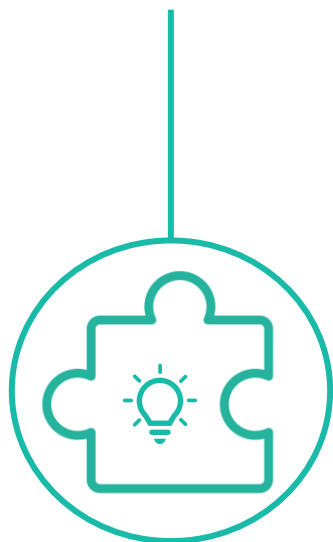
Co-funded by
the European Union



Resumen de servicios de Clusaga

Desarrollo de productos e innovación

- Cálculo de la huella de carbono de productos alimentarios.
- Servicio de análisis sensorial de productos alimentarios.



Transferencia de competencias y conocimientos

- Nuevas tecnologías y tendencias en el procesado de alimentos.
- Talleres de ecodiseño de envases en la empresa.
- Formación y asesoramiento en la empresa sobre metodologías de innovación.

Información de mercado

- Informes a la carta sobre tendencias en innovación de productos.
- Informes subsectoriales sobre tendencias de innovación de productos.



Informes a la carta sobre tendencias en innovación de productos

Los informes sobre tendencias de innovación de productos proporcionan a las empresas alimentarias información sobre las preferencias de los consumidores, las tendencias de los ingredientes y los cambios del mercado. Los informes ayudarán a las empresas a identificar oportunidades para el desarrollo de nuevos productos.

DESCRIPCIÓN

- Informes basados en datos que supervisan las tendencias mundiales y regionales de lanzamiento de productos alimentarios (a partir de una base de datos internacional) para apoyar la toma de decisiones estratégicas en innovación, marketing y desarrollo de nuevos productos.
- Informes individuales para empresas.
- Los informes serán elaborados en español por el personal de Clusaga.

BENEFICIARIOS

- Pymes alimentarias gallegas (6), seleccionadas a través de convocatorias específicas.

PLANIFICACIÓN

- 1 mes para la elaboración de cada informe.
- Servicio disponible de septiembre de 2025 a noviembre de 2026.
- Las convocatorias se lanzarán en septiembre de 2025, enero de 2026 y junio de 2026 a través de la web de Hub4Food.



Más información y contacto:

global@clusaga.org

+34 682 616 021

Interreg
Atlantic Area



Co-funded by
the European Union



Informes subsectoriales sobre tendencias de innovación de productos

Servicio de seguimiento basado en datos que explora los cambios que afectan a los principales subsectores productores de alimentos y bebidas. Esto proporcionará a las PYMEs un marco de orientación para mantenerse al día sobre las tendencias del mercado.

DESCRIPCIÓN

- Informes basados en datos que hacen un seguimiento de las tendencias mundiales y regionales de lanzamiento de productos alimentarios en los principales subsectores productores de alimentos y bebidas, ofreciendo a las empresas información sobre las nuevas preferencias de los consumidores, las tendencias de los ingredientes y los cambios del mercado que afectan a su sector.
- 3 informes subsectoriales (como productos del mar, lácteo, carne, bebidas, etc.).
- El personal de Clusaga preparará los informes en español y los difundirá a través de seminarios web.

BENEFICIARIOS

- PYMEs alimentarias.

PLANIFICACIÓN

- 1 mes para la elaboración de cada informe.
- Los informes están previstos para noviembre de 2025, abril de 2026 y octubre de 2026.



Más información y contacto:

global@clusaga.org

+34 682 616 021

Interreg
Atlantic Area



Co-funded by
the European Union



Nuevas tecnologías y tendencias en el procesado de alimentos

Servicio de inteligencia y exploración tecnológica que proporciona a las empresas alimentarias información actualizada sobre tecnologías emergentes, innovaciones y tendencias del sector de la transformación alimentaria para ayudarles a mejorar sus conocimientos, competitividad y capacidad de innovación.

DESCRIPCIÓN

- Serie de seminarios web breves acompañados de breves informes.
- Los temas abordarán tecnologías emergentes, innovaciones o tendencias (por ejemplo, nutrición personalizada, nuevas fuentes de proteínas, etc.).
- En español o inglés, según el experto externo.

BENEFICIARIOS

- Las PYMEs del sector alimentario en las regiones del Espacio Atlántico.

PLANIFICACIÓN

- 1 seminario / trimestre.
- Servicio disponible de julio de 2025 a octubre de 2026.
- La planificación estará disponible en el sitio web de Hub4Food.



Más información y contacto:

idi@clusaga.org

+34 682 616 021

Servicio de análisis sensorial de productos alimentarios

Servicio para proporcionar a las empresas alimentarias una evaluación experta de los atributos sensoriales de sus productos –sabor, textura, aroma y aspecto–, ayudándoles a optimizar las fórmulas para que sean aceptadas por los consumidores y tengan éxito en el mercado.

DESCRIPCIÓN

- Ayudar a las empresas alimentarias a optimizar las cualidades sensoriales de sus productos (sabor, textura, aroma, aspecto) para mejorar la aceptación de los consumidores y su éxito en el mercado.
- El servicio se prestará en español, a través de un proveedor externo.

BENEFICIARIOS

- Pymes alimentarias gallegas (4-6), seleccionadas a través de una convocatoria específica.

PLANIFICACIÓN

- 2 meses / PYME.
- Servicio disponible de septiembre de 2025 a abril de 2026.
- Convocatoria prevista para septiembre de 2025 a través de la web de Hub4Food.



Más información y contacto:

idi@clusaga.org

+34 682 616 021

Talleres de ecodiseño de envases en la empresa

Talleres en empresas centrados específicamente en el diseño de envases sostenibles para productos alimentarios, que ayudan a las empresas en su transición hacia soluciones de envasado ecológicas. Su objetivo es dotar a las empresas de conocimientos sobre materiales, diseños y procesos de envasado sostenibles.

DESCRIPCIÓN

- Talleres individuales en empresas.
- Servicio prestado en español.
- Servicio prestado por el equipo de Clusaga.

BENEFICIARIOS

- Pymes alimentarias gallegas (4-6), seleccionadas a través de una convocatoria específica.

PLANIFICACIÓN

- 1 día / taller.
- El servicio se implantará de septiembre de 2025 a octubre de 2026.
- Lanzamiento de la convocatoria previsto para septiembre de 2025 a través del sitio web Hub4Food.



Más información y contacto:

circular@clusaga.org

+34 682 616 021

Cálculo de la huella de carbono de productos alimentarios

Servicio para ayudar a las PYME alimentarias a calcular la huella de carbono de sus productos, desde el abastecimiento de materias primas hasta la producción, distribución y envasado.

DESCRIPCIÓN

- El servicio proporcionará a las PYMEs información detallada sobre el impacto ambiental de los productos, lo que permitirá a las empresas tomar decisiones con conocimiento de causa para reducir sus emisiones de carbono y cumplir sus objetivos de sostenibilidad.
- Servicio individual.
- Este servicio se prestará en español, a través de un proveedor experto en el cálculo de la huella de carbono

BENEFICIARIOS

- Pymes alimentarias gallegas (4-6), seleccionadas a través de una convocatoria específica.

PLANIFICACIÓN

- 2 meses / servicio (PYME).
- El servicio se implantará de septiembre de 2025 a octubre de 2026.
- Convocatoria prevista para septiembre de 2025 a través de la web de Hub4Food.



Más información y contacto:

circular@clusaga.org

+34 682 616 021

Formación y asesoramiento en la empresa sobre metodologías de innovación

Un programa de formación y coaching a medida diseñado para ayudar a las empresas alimentarias a implantar metodologías ágiles en el desarrollo de productos, la optimización de procesos y el trabajo en equipo interfuncional para mejorar la agilidad, la eficacia y la innovación.

DESCRIPCIÓN

- Combinación de formación in-company y sesiones de coaching sobre cómo aplicar metodologías ágiles (por ejemplo, Scrum o Kanban) en sus empresas.
- Programa adaptado a las necesidades de la empresa.
- Servicio individual.
- El servicio se prestará en español, a través de un proveedor externo.

BENEFICIARIOS

- Pymes alimentarias gallegas (4-6), seleccionadas a través de una convocatoria específica.

PLANIFICACIÓN

- 3-4 sesiones de 3h para cada PYME, combinando sesiones online y presenciales.
- El servicio se prestará entre septiembre de 2025 y abril de 2026.
- Convocatoria prevista para septiembre de 2025 a través de la web de Hub4Food.



Más información y contacto:

idi@clusaga.org

+34 682 616 021

Interreg
Atlantic Area



Co-funded by
the European Union



Ponte en contacto con nosotros

Helena Jamardo

Técnica de proxectos da Área de Innovación,
Transformación Dixital e Emprendemento
Clúster Alimentario de Galicia | Clusaga

Edificio FEUGA ofc.17- 19.
Rúa Lope Gómez de Marzoa s/n.
15705. Santiago de Compostela. Spain

idi@clusaga.org

+34 682 616 021

Contáctanos

Interreg
Atlantic Area



Co-funded by
the European Union

