

GOe Tech Center

Memoria de actividad 2025

↘ Ciencia y tecnología gastronómica para un futuro saludable, sostenible, y delicioso.

1. Carta Equipo GOe Tech Center

2. Quiénes somos

3. Hitos 2025

4. Cifras 2025

5. Resultados de Investigación y Desarrollo

- ↘ Identidad gastronómica y territorio
- ↘ Gastronomía sostenible
- ↘ Gastronomía como medicina
- ↘ Digitalización y smart kitchen
- ↘ Ciencia culinaria aplicada a desarrollo alimentario

6. Innovación Abierta, Ciudadanía y *Living Labs*

7. Mapa de actividad

8. Próximos pasos 2026

1.
Carta Equipo GOe Tech Center

2025 ha sido un año clave de preparación para una nueva etapa en GOe Tech Center. Un año en el que hemos sentado las bases para el traslado a nuestra nueva sede en el barrio de Gros en Donostia-San Sebastián con la plena integración en GOe – Gastronomy Open Ecosystem, consolidando un modelo de investigación e innovación más abierto, conectado y orientado a un impacto real en la sociedad y la industria.

Este ha sido el primer año de despliegue de nuestra Agenda de Investigación 2025–2028, que estructura nuestras prioridades en torno a cuatro grandes ámbitos: Identidad Gastronómica, donde activamos la identidad como **motor de desarrollo territorial**; Gastronomía Sostenible, impulsando **modelos alimentarios circulares** y resilientes; Gastronomía como Medicina, explorando el papel de **la cocina y los alimentos como herramienta** de prevención y mejora de la calidad de vida; y Gastronomía Digital, integrando **tecnología e inteligencia artificial para optimizar procesos, desarrollar soluciones adecuadas a los retos del sector** y personalizar la alimentación. Estas líneas se han materializado en proyectos concretos que combinan creatividad culinaria, ciencia y tecnología para generar soluciones aplicables a la industria y a la sociedad en su conjunto.



En paralelo, hemos consolidado nuestro modelo de innovación abierta como una de nuestras principales ventajas competitivas. Durante 2025, hemos reforzado el papel de los *living labs* como entornos reales de experimentación, donde incorporamos a la ciudadanía para diseñar y validar soluciones. Iniciativas como los pilotos en el contexto real de restaurantes y comedores escolares, los laboratorios de consumidores o los proyectos europeos evidencian nuestra capacidad para trasladar la investigación a contextos reales de uso y generar conocimiento accionable para la industria.

En este contexto, el desarrollo de GOe Testers, una plataforma web donde las personas pueden inscribirse y participar activamente en los testeos vinculados a nuestros proyectos de investigación, supone un avance estratégico. Esta herramienta nos permite estructurar y escalar la participación de la ciudadanía en nuestros procesos de I+D+i, facilitando la validación de productos, servicios y experiencias en condiciones reales.

Asimismo, hemos impulsado nuevas formas de generación de conocimiento de innovación culinaria a escala global con el lanzamiento de Chefs Community for Innovation, una red internacional que conecta a chefs, culturas y capacidades para acelerar la innovación gastronómica y su transferencia a la industria.

En el ámbito territorial, hemos trabajado la gastronomía como palanca de desarrollo, activando proyectos estratégicos en distintos contextos que conectan producto local, cultura e innovación, reforzando la identidad gastronómica como eje competitivo.

A lo largo de este documento se recogen algunos de los principales avances del año, que abarcan desde el desarrollo de nuevas soluciones *plant-based* y fermentadas, la valorización de subproductos y el desarrollo de formulaciones funcionales, hasta la generación de conocimiento culinario a escala global, la aplicación de la gastronomía como herramienta de salud, la digitalización del sector horeca y la activación de proyectos territoriales que conectan cultura, producto y competitividad.

En conjunto, 2025 nos deja un centro más sólido, con mayores capacidades científicas que se amplificarán en 2026 con el traslado al edificio GOe-Gastronomy Open Ecosystem y las posibilidades que este proyecto nos da, una red internacional más conectada y un modelo de innovación más maduro. Todo ello nos permite afrontar 2026 con una base robusta para desplegar plenamente el potencial del nuevo ecosistema y acelerar nuestra contribución a los grandes retos del futuro de la alimentación.

Seguimos avanzando con **proyectos que tienen un propósito ambicioso: construir un futuro delicioso, saludable y sostenible desde la gastronomía, integrando talento, conocimiento y tecnología** en un mismo entorno, para generar un impacto positivo en la sociedad.

2. Quiénes somos

GOe Tech Center es un centro tecnológico especializado en gastronomía, parte del ecosistema de Basque Culinary Center, que investiga e innova junto a empresas y actores de la cadena de valor alimentaria para desarrollar productos y soluciones gastronómicas saludables y sostenibles, poniendo siempre el sabor y la experiencia sensorial en el centro.

Nuestra actividad se basa en la combinación de:

Creatividad culinaria aplicada

- Con chefs I+D que trasladan valor gastronómico al desarrollo de productos y procesos industriales.

Rigor científico que impulsa el sabor

- Integrando salud, sostenibilidad, análisis sensorial y digitalización como motores de transformación.

Innovación abierta

- Como pilar dentro de GOe - Gastronomy Open Ecosystem, conectando talento, industria y ciudadanía en entornos reales de experimentación.



Nuestras líneas de investigación hibridan áreas de conocimiento diferencial, asegurando la transferencia al mercado de soluciones disruptivas en la convergencia entre ciencia, tecnología y cocina:

Desarrollo de productos de alto valor gastronómico

Creatividad culinaria de chefs aplicada al diseño y formulación de productos que integran criterios de salud, sostenibilidad y escalabilidad industrial.

- Incorporación proteínas alternativas (vegetales y otras fuentes) y *Novel foods*.
- Revalorización de materias primas: excedentes, subproductos y coproductos.
- Desarrollo de formulaciones funcionales Bebidas fermentadas y NoLo (Prebióticos, probióticos y probióticos).
- Enfoque de ecodiseño: para el desarrollo de productos y menús con impacto ambiental, social y económico.

Identidad, territorios y cadena de valor

- Exploración y caracterización de la esencia culinaria y la identidad gastronómica de los territorios como motor de competitividad, la innovación, la cohesión y la resiliencia ante los desafíos globales.
- Recuperación y puesta en valor de ingredientes y productos autóctonos.

Sostenibilidad y economía circular

- Estrategias para la reducción del desperdicio alimentario y optimización de recursos y procesos en el sector horeca, colectividades y empresas alimentarias.
- Gastronomía como palanca de transformación social y territorial para lograr sistemas alimentarios más sostenibles, saludables y resilientes.

Gastronomía como medicina

- Mejora de la calidad de vida a través de la gastronomía.
- Análisis del impacto de las técnicas de cocinado tanto en los alimentos como en la salud de las personas que los consumen.

Innovación digital

- Co-creación y desarrollo de equipamiento inteligente (*smart kitchens*) para el sector horeca.
- Co-desarrollo de soluciones basadas en IA para personalización de alimentos y menús.

Nuestra misión es impulsar un futuro delicioso generando conocimiento y desarrollando soluciones innovadoras junto a empresas e instituciones, promoviendo una alimentación saludable, sostenible y siempre centrada en el placer de comer.

Nuestra visión es ser un referente internacional en gastronomía aplicada, conectando ciencia, creatividad y tecnología para dar respuesta a los retos de la alimentación del futuro.

Nuestros objetivos se enfocan en:

- Generar y transferir conocimiento al sector empresarial y a la sociedad.
- Colaborar con agentes de toda la cadena de valor de la alimentación y la gastronomía.
- Trabajar con centros internacionales complementarios para reforzar los proyectos de I+D+i y fortalecer la presencia del centro en el mercado.
- Colaborar con la Facultad de Ciencias Gastronómicas de Basque Culinary Center en la generación y transferencia de conocimiento.
- Promover la creación de nuevas empresas de base tecnológica en el sector.

Como parte del ecosistema de Basque Culinary Center, GOe Tech Center opera bajo un modelo de mejora continua y un Plan Estratégico de Desarrollo Sostenible alineado con los ODS, que incluye también el Plan de igualdad de mujeres y hombres.

Contamos con una serie de activos estratégicos (infraestructuras, plataformas y comunidades) clave que refuerzan nuestras capacidades de investigación e innovación y actúan como palanca para el desarrollo de proyectos de I+D+i, permitiendo testar, validar y escalar soluciones en contextos reales, así como conectar a los distintos agentes de la cadena de valor de la alimentación.

La innovación gastronómica se construye con la ciudadanía - GOe Testers

Durante 2025, en GOe Tech Center hemos desarrollado GOe Testers, una nueva plataforma estratégica diseñada para facilitar y escalar la participación de nuestra comunidad de consumidores y profesionales del sector en nuestros proyectos de investigación e innovación gastronómica y alimentaria. Este activo nos permite ahora dar un paso más en las dinámicas de co-creación del centro, abriendo de forma más ágil y accesible la participación en actividades de opinión, testeo, validación y experimentación, tanto online como de manera presencial en la nueva sede de GOe - Gastronomy Open Ecosystem, concebida como un espacio urbano a pie de calle abierto a la sociedad.

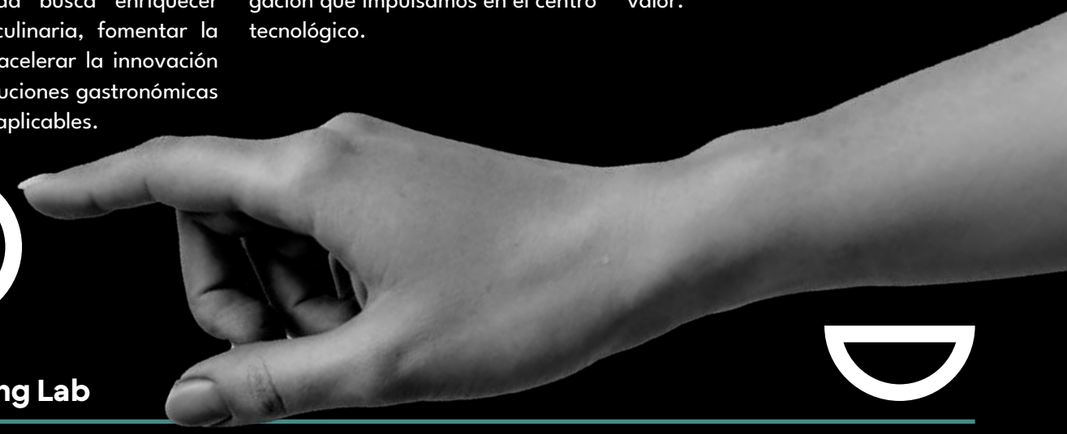
A través de GOe Testers, consumidores y profesionales pueden contribuir activamente al diseño y desarrollo de nuevos productos, servicios y experiencias, reforzando el vínculo entre investigación, innovación y necesidades reales de la ciudadanía.

Cómo colaboran los y las chefs ha cambiado - Chefs Community for Innovation

La Chefs Community for Innovation, lanzada en 2025, es una red internacional que conecta a chefs de distintos países y culturas para impulsar la colaboración, compartir conocimientos y técnicas culinarias, y avanzar en los retos actuales de la gastronomía. Funciona como un espacio vivo de intercambio, donde los y las chefs participan en grupos de discusión, conversaciones técnicas, contraste de enfoques y colaboraciones puntuales en proyectos. A través de esta red, se accede a referencias culinarias diversas, comprensión de distintos mercados y un conocimiento directo de las realidades gastronómicas de cada país. La comunidad busca enriquecer la práctica culinaria, fomentar la creatividad, acelerar la innovación y facilitar soluciones gastronómicas relevantes y aplicables.

Esta red en expansión está formada por personas reconocidas en el mundo de la gastronomía por su enfoque innovador, que colaboran en proyectos destinados a transformar el sector, como eventos gastronómicos, festivales culinarios y otras iniciativas. Asimismo, se invita a jóvenes cocineros y cocineras interesados en la innovación culinaria a unirse a esta comunidad para compartir sus iniciativas y experiencias, creando un espacio en el que el talento emergente y la creatividad se combinan para impulsar el futuro de la gastronomía. La comunidad de chefs forma parte activa de los proyectos de innovación e investigación que impulsamos en el centro tecnológico.

Actualmente contamos con un grupo internacional de chefs que aporta diversidad de perspectivas y conocimiento aplicado. Además, se generan y comparten *insights* y tendencias de forma periódica, alimentando una base de conocimiento relevante para el sector. La red funciona como una plataforma estratégica que permite a empresas y organizaciones integrar la experiencia y sensibilidad culinaria en sus procesos de innovación, desarrollo de producto y validación de conceptos. A través de esta conexión, se combinan distintas miradas y se acelera la generación de soluciones gastronómicas con mayor valor.



GOe Living Lab

GOe Living Lab no es solo un espacio; es un laboratorio vivo donde la innovación abierta se sienta a la mesa. Aquí, chefs, profesionales del sector y ciudadanos la ciudadanía experimentan en contexto real con las tecnologías, productos alimentarios y experiencias gastronómicas que exploramos y desarrollamos desde GOe Tech Center, para incorporar su visión y feedback desde el inicio de forma colaborativa.

Impulsamos un ecosistema dinámico donde diferentes entornos gastronómicos, ya sea en nuestros espacios de GOe —con APAR, la cafetería y la sala polivalente de eventos — o a través de nuestra red de colaboradores —con restaurantes early adopters o comedores escolares—, se convierten en campos de pruebas y pilotos reales de testeo.

Este modelo recoge el legado de LABe Digital Gastronomy Lab para evolucionar hacia un entorno más versátil y ambicioso. No nos limitamos a laboratorios aislados; validamos soluciones en entornos de uso diario para asegurar que cada idea abstracta se convierta en una solución práctica. La experiencia de los consumidores y comensales reales es el ingrediente principal, así garantizamos que el futuro de la gastronomía responda verdaderamente a las expectativas y necesidades de la sociedad.

Ecosistema de empresas colaboradoras

En el Centro Tecnológico hemos trabajado con empresas y organizaciones líderes, generando conocimiento que transferimos directamente a la industria de la alimentación y la gastronomía. Nuestro equipo multidisciplinar que hibrida sensibilidad y creatividad culinaria con conocimientos científicos nos permite desarrollar soluciones y estrategias avanzadas en sostenibilidad, salud, digitalización, innovación sensorial e identidad territorial, consolidando el centro como un referente en innovación gastronómica aplicada.

EMPRESAS COLABORADORAS MÁS RECIENTES:

3. Hitos 2025



NUTRIALITEC pone a España a la vanguardia en bioingredientes valorizando los subproductos agroindustriales

Presentamos la Agenda 2025-2027 del Ecosistema Nutrialitec, enfocada a la transformación de residuos agroindustriales en ingredientes de alto valor añadido, impulsando el escalado industrial y la digitalización hacia una economía circular avanzada. Este ecosistema del que formamos junto con el CTNC UCAM, oloBion y Artica+i, está financiado por el CDTI Innovación y enmarcado en las redes Cervera del Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades



Lanzamos la Comunidad Global Chefs Community for Innovation

Una red internacional que conecta chefs, investigadores y agentes de innovación gastronómica para impulsar proyectos colaborativos de investigación aplicada, desarrollo culinario y transferencia de conocimiento. La iniciativa ha sido reconocida con el Food & Wine Awards 2025 en Roma.

Presentamos en Food 4 Future tres de nuestros desarrollos de innovación alimentaria:

- Chocofee, una bebida que combina cacao y café
- No-cheese Almond Cream, un untable vegetal fermentado a base de almendra
- VitalBeet, una bebida funcional elaborada a partir de remolacha. Estos prototipos reflejan líneas de trabajo en fermentación, desarrollo plant-based y bebidas funcionales.



Monserrat Jasso, biotecnóloga de GOe Tech Center, participa en el DRINKS SUMMIT 2025

El evento de referencia organizado por EDA Drinks & Wine Campus. En esta jornada, Monse compartió su conocimiento sobre “NoLo, evolución y desarrollo de la categoría en el mercado de bebidas”, aportando su visión innovadora y las capacidades del centro tecnológico en el ámbito de bebidas y fermentación. Durante la mesa redonda se compartieron experiencias y líneas de trabajo del centro en desarrollo de producto, biotecnología culinaria e innovación aplicada al sector de bebidas.



Visita institucional de Teresa Riesgo

Secretaría General de Innovación del Gobierno de España, a GOe Tech Center en Basque Culinary Center, donde conoció de primera mano distintos proyectos que desarrollamos en el ámbito foodtech, incluyendo las líneas de investigación en fermentación, ingredientes funcionales y desarrollo de nuevos alimentos.





Cambiamos de marca de BCC Innovation a GOe Tech Center

Alineándonos con la visión de GOe – Gastronomy Open Ecosystem. En el día de la inauguración de nuestra nueva sede en el barrio donostiarra de Gros, celebramos los talleres para dar a conocer nuestras áreas estratégicas como clean label, hackeando el sabor, IA, tecnología y digitalización, innovación culinaria, bebidas NoLo y sus aplicaciones y revolución de la longevidad.



Presentamos el Plan Estratégico de Turismo Gastronómico Sostenible 2025–2030 de República Dominicana

En alianza con ADERES, impulsamos este plan para posicionar al país como destino gastronómico internacional sostenible, competitivo e innovador.



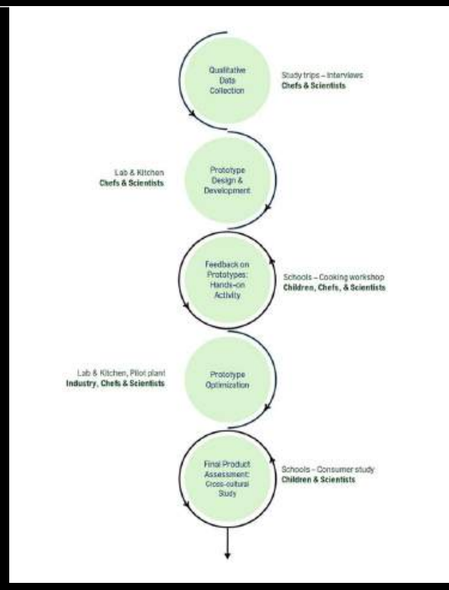
Celebramos en GOe la Primera Jornada de Medicina Culinaria

Centrada en analizar retos y oportunidades para avanzar hacia un ecosistema de Medicina Culinaria en Gipuzkoa. La jornada reunió a personal médico y otros profesionales sanitarios de compañías de salud y hospitales regionales para abordar el papel de la alimentación y la gastronomía en la prevención y el abordaje de enfermedades.

Publicamos el artículo científico “Co-Creating Snacks: A Cross-Cultural Study with Mediterranean Children Within the DELICIOUS Project” en la revista Foods (2025, 14, 159)

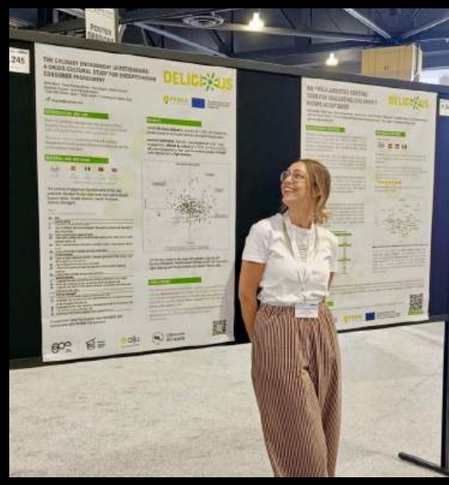
El estudio analiza cómo diseñar snacks más saludables para población infantil manteniendo los principios de la dieta mediterránea, mediante un proceso de cocreación con niños en distintos contextos culturales del Mediterráneo. La investigación se desarrolla en colaboración con centros educativos de Líbano, Egipto, Portugal, Italia y España, donde se diseñan y testan distintos prototipos de snacks.

- Los resultados muestran que la implicación directa de los niños en el proceso de diseño mejora la aceptación de los productos y facilita la incorporación de ingredientes alineados con el patrón de dieta mediterránea.



Participación de GOe Tech Center en el 16º Pangborn Sensory Science Symposium (Philadelphia, USA, 17-21 agosto)

El equipo de GOe Tech Center presentó avances en ciencia sensorial y alimentación, mostrando nuestra contribución a la innovación alimentaria y al estudio del comportamiento del consumidor a nivel internacional.



Participación de Begoña Rodríguez, directora de GOe Tech Center, en Qatar Travel Mart 2025

Destacando el rol de la gastronomía como motor de desarrollo socioeconómico y la labor de GOe - Gastronomy Open Ecosystem en proyectos internacionales.



4.
Cifras 2025



42

Personas que conforman el centro



+200

Organizaciones con las que hemos interactuado



14

Papers científicos publicados



8

Proyectos europeos



38

Proyectos con empresas de la industria alimentaria y tecnológicas



37

Proyectos de investigación



1,88

mill € AVE Valor publicitario equivalente



16

Ponencias en congresos científicos a nivel internacional y nacional

5.
Proyectos: Resultados I+D

Los proyectos de I+D+i de GOe Tech Center materializan las áreas estratégicas del centro en soluciones concretas orientadas al desarrollo de producto, la investigación culinaria para la industria, la innovación en ingredientes, la sostenibilidad, la salud, la digitalización y el territorio.

Los organizamos en torno a las distintas líneas de actuación en torno a líneas de actuación que agrupan retos aplicados de innovación, orientados a su validación y transferencia en el sistema alimentario.

Identidad gastronómica y territorio

Gastronomía como motor de desarrollo territorial y cultural.

1. Cómo regenerar el territorio de Lanzarote a través del turismo gastronómico.
2. Recuperación de productos olvidados para fortalecer la identidad gastronómica insular.

Gastronomía sostenible

Modelos alimentarios sostenibles, economía circular y reducción del desperdicio alimentario.

3. Entornos reales para la transición hacia hábitos alimentarios más saludables y sostenibles desde
4. ¿Hasta qué punto puede Gipuzkoa abastecerse con su propia producción alimentaria?

Gastronomía como medicina

Alimentación saludable, prevención de enfermedades y medicina culinaria.

5. ¿Puede la cocina convertirse en una herramienta terapéutica para pacientes con enfermedades crónicas?
6. Más allá de la nutrición: la educación culinaria como herramienta para envejecer mejor.

Digitalización y *smart kitchens*

Soluciones IA, datos y equipamiento inteligente del sector horeca y alimentario.

7. Cómo anticipar la demanda en hostelería para reducir incertidumbre y mejorar la gestión operativa.

Ciencia culinaria aplicada al desarrollo alimentario

Motor vertebrador transversal que conecta ciencia, tecnología y creatividad para el desarrollo de productos de alto valor gastronómico.

Desarrollo de nuevas elaboraciones basadas en proteínas vegetales

8. Cómo impulsar la adopción de proteínas alternativas en Europa, pasando de mercados de nicho a consumo generalizado.

Investigación culinaria aplicada a la industria alimentaria

13. ¿Qué supone el picante más allá del estímulo sensorial?
14. ¿Cómo podemos mejorar la maduración de los alimentos para potenciar su sabor y calidad?

Innovación y valorización de materias primas (*upcycling*, subproductos y funcionalidad)

9. Transformar la okara (residuo sólido que queda tras la producción de bebidas de soja o tofu) en ingrediente sostenible de alto valor para la industria.
10. Nuevas cepas funcionales de la microbiota salvaje autóctona vasca.
11. Nuevas bebidas funcionales a partir de fermentación y subproductos.
12. Diversificar el uso de ingredientes deshidratados en la industria.

Identidad gastronómica y territorio

Exploramos la identidad gastronómica de los territorios como palanca de competitividad, innovación y resiliencia de las cadenas de valor locales. Aplicamos metodologías propias que combinan análisis cultural, productivo y culinario, activando ingredientes y técnicas locales desde una perspectiva contemporánea. La colaboración con chefs y agentes de la cadena de valor ha permitido transformar conocimiento en propuestas concretas con impacto territorial:

1. Cómo regenerar el territorio de Lanzarote a través del turismo gastronómico

Singularidad agrícola y cultural como modelo diferenciador y resiliente

Lanzarote es la primera y única isla europea reconocida como Sistema Importante del Patrimonio Agrícola Mundial (SIPAM), un reconocimiento que pone en valor su modelo de "agricultura heroica", desarrollado durante siglos en condiciones volcánicas extremas. Sin embargo, esta singularidad convive con una paradoja significativa: en una isla con una identidad agrícola tan marcada, ni siquiera se produce actualmente gofio propio de forma estructurada, y algunos productos tradicionales han perdido visibilidad o peso comercial. Durante los últimos 70 años ha basado su modelo económico en la hiperespecialización en turismo que pocas veces genera un impacto positivo en el sector primario ni en su patrimonio alimentario.

El cambio de rumbo al que apunta Lanzarote para consolidarse como destino gastronómico internacional exige una transformación profunda de su modelo productivo y turístico. Esto implica poner en valor sus paisajes agrícolas, sus espacios de producción y consumo y la narrativa asociada a las singularidades del territorio. Desde GOe Tech Center desarrollamos junto a **CACT Lanzarote** un proyecto estratégico orientado a identificar los activos gastronómicos del territorio y definir una hoja de ruta para posicionar la gastronomía como herramienta de desarrollo regenerativo.

Centros de Arte, Cultura y Turismo
LANZAROTE

Para ello hemos realizado más de 50 entrevistas personales con todos los agentes relevantes de la cadena de valor de la gastronomía (productores, chefs, investigadores, gestores culturales y agentes del sector turístico), complementadas con trabajo de campo en explotaciones agrícolas, espacios de producción y restaurantes. Con esta investigación, hemos analizado la evolución del sistema gastronómico de la isla durante los últimos 75 años, combinando análisis cuantitativo de mercado y evolución sociodemográfica con análisis cualitativo, para identificar oportunidades de desarrollo sostenible.

El proyecto se completa con un mapeo de activos gastronómicos singulares del territorio, la definición de 4 perfiles de arquetipos turísticos que buscan una inmersión emocional en el destino, y el desarrollo de una hoja de ruta estratégica que propone diferentes líneas de acción para poner en valor los recursos gastronómicos de Lanzarote, desde la activación del sector primario hasta la creación de experiencias gastronómicas diferenciadoras.

CATALIZADORES 2025-2029:

- El sector primario como palanca estratégica del turismo gastronómico. Cultivos volcánicos, pesca artesanal y productos locales —como batata, legumbres, tunera y derivados de sistemas agrícolas volcánicos— ofrecen oportunidades para diversificar la economía turística, reforzar la identidad gastronómica y revalorizar la producción local en restauración, experiencias turísticas y nuevos productos.
- Posicionamiento de los Centros de Arte, Cultura y Turismo como punto de referencia. Estos espacios únicos ya activos pueden ser una palanca turística para el acceso, visibilidad y ejemplaridad de la gastronomía local.
- Experiencias de cocina con energía geotérmica como narrativa singular. Proponemos construir una narrativa gastronómica propia de Lanzarote, basada en su viticultura en suelos volcánicos, el uso de energía geotérmica como recurso culinario y la integración de cultura, investigación e innovación, orientada a visitantes mejor conectados con el destino, informados, respetuosos y dispuestos a vivir experiencias únicas y emocionalmente inmersivas.

2. Recuperación de productos olvidados para fortalecer la identidad gastronómica insular

La innovación culinaria como herramienta para crear valor añadido en la cocina contemporánea de Tenerife

Tenerife cuenta con una biodiversidad agrícola y marina excepcional, gracias a la combinación de distintos ecosistemas, microclimas y tradiciones productivas. Sin embargo, parte de este patrimonio alimentario ha ido perdiendo presencia en el consumo cotidiano y en la restauración, quedando relegado frente a productos más estandarizados o importados.

Este contexto plantea un reto relevante para el desarrollo gastronómico del territorio: cómo recuperar ingredientes locales con valor cultural y volver a integrarlos en la cocina contemporánea, generando al mismo tiempo oportunidades para el sector primario.

Desarrollamos junto a **Turismo de Tenerife** un proyecto orientado a identificar y explorar productos locales en desuso con potencial de revalorización gastronómica, especialmente aquellos en riesgo de desaparición o infrautilización. Para esta investigación territorial, hemos desplegado una investigación territorial profunda a través de entrevistas estratégicas a actores del ecosistema agroalimentario, trabajo de campo con productores, pescadores y restauradores, y dinámicas participativas. El desarrollo de propuestas gastronómicas innovadoras ha permitido trasladar el el potencial de los productos locales al lenguaje contemporáneo de la restauración y generar nuevas oportunidades de uso dentro del canal horeca:

- La tunera (Opuntia ficus-indica) y flor de plátano representan nuevas oportunidades gastronómicas. La priorización estratégica nos ha permitido seleccionar estos ingredientes identitarios teniendo en cuenta criterios de equilibrio entre impacto gastronómico, viabilidad normativa y potencial de diferenciación en el mercado.
- Modelo replicable de priorización de producto singular. La metodología aplicada —basada en investigación territorial, análisis científico-técnico y desarrollo culinario— asienta las bases de una metodología de GOe Tech Center propia para futuros procesos de identificación y puesta en valor de productos locales en diferentes ecosistemas gastronómicos a nivel global.



TURISMO DE tenerife

Gastronomía sostenible

Abordamos estrategias que impulsan dietas saludables y sostenibles, autosuficiencia territorial y resiliencia alimentaria mediante un enfoque sistémico que combina chefs, participación ciudadana y agentes de la cadena de valor. Integrando economía circular y gastronomía como palanca de transformación social y territorial, trabajamos en la reducción de desperdicio, optimización de recursos y activación comunitaria. En 2025, esta línea generó resultados concretos y transferibles en sostenibilidad alimentaria:

3. Entornos reales para la transición hacia hábitos alimentarios más saludables y sostenibles desde

Un proyecto europeo que combina living labs e innovación abierta para transformar los comportamientos alimentarios desde la práctica.

Los sistemas alimentarios europeos se enfrentan al reto de promover dietas más saludables y sostenibles, pero trasladar este conocimiento a cambios reales en los hábitos de consumo sigue siendo complejo. Factores como el entorno alimentario, el precio o la accesibilidad condicionan directamente las decisiones de las personas. En este contexto participamos en **SWITCH**, un proyecto europeo financiado por la Unión Europea que reúne a 21 socios en 8 países para impulsar la transición alimentaria a través de conocimiento, innovación y experimentación en entornos reales, con la activación de 6 *living labs* en toda Europa.

Desde el GOe Tech Center, junto con Basque Centre for Climate Change (BC3), GOe Tech Center, y Kutxa Fundazioa, ponemos en marcha el Basque Food Hub, como living lab con el que hemos desplegado intervenciones en comedores escolares junto con Ausolan para introducir ofertas gastronómicas más sostenibles en los menús , en supermercados de la mano de Eroski para conocer las preferencias de consumo desde el punto de vento, y el entorno de cafetería universitaria de Basque Culinary Center para analizar y activar cambios en el comportamiento alimentario

Estos pilotos en el ecosistema de entornos reales del living lab incluyen la optimización de los menús escolares, el análisis de la disposición a pagar por productos o platos sostenibles, o intervenciones en cafeterías para influir en la elección de opciones más saludables, combinadas con la recogida de datos sobre consumo, aceptación y desperdicio alimentario.

APRENDIZAJES DEL LIVING LAB:

- Si los usuarios se sienten parte del cambio, aumenta la aceptación de opciones sostenibles. Las intervenciones permiten identificar qué estrategias funcionan en contextos reales de consumo, como el piloto en un colegio que evidenció una mayor aceptación cuando el alumnado participa activamente y entiende su impacto en el cambio.
- La implicación diaria de los educadores determina el éxito de la implementación. El trabajo en *living labs* conecta ciudadanía, industria y administración en el diseño de soluciones, integrando a agentes clave como profesores y personal de comedor, cuya participación es clave para que los cambios calen y sean efectivos.
- Los datos y la tecnología permiten diseñar entornos que guían decisiones más saludables. La evidencia generada con la recogida y análisis de datos con tecnología digital —consumo, aceptación y desperdicio— permite medir impacto y orientar el diseño de entornos que faciliten elecciones más saludables y sostenibles.





4. ¿Hasta qué punto puede Gipuzkoa abastecerse con su propia producción alimentaria?

Combinamos ciencia ciudadana con modelización territorial para evaluar la autosuficiencia alimentaria y entender cómo los entornos urbanos influyen en las decisiones de consumo.

Los sistemas alimentarios locales se enfrentan a un reto creciente: garantizar el acceso a alimentos saludables y sostenibles mientras aumenta la dependencia de cadenas de suministro globales. En territorios como Gipuzkoa, donde la presión urbana convive con una fuerte tradición agrícola y gastronómica, comprender hasta qué punto el territorio puede abastecerse con su propia producción resulta clave para diseñar estrategias de transición hacia sistemas alimentarios más resilientes.

Sin embargo, la autosuficiencia alimentaria no depende únicamente de la capacidad productiva del territorio. Factores como los hábitos de consumo, la accesibilidad a alimentos locales, la percepción ciudadana de los productos o el funcionamiento de los entornos alimentarios urbanos influyen directamente en la relación entre producción y consumo.

ELIKAGI es un proyecto de investigación orientado a analizar la relación entre los entornos alimentarios urbanos y la capacidad de autoabastecimiento alimentario de Gipuzkoa.

Para ello, pusimos en marcha un estudio de participativo mediante la metodología photovoice, que consiste en que los ciudadanos actúan como co-investigadores documentando su entorno alimentario cotidiano en el barrio de Amara para ayudarnos a analizar cómo el precio, la accesibilidad, el marketing o la disponibilidad de producto condicionan sus decisiones de compra.

Paralelamente, aplicamos el modelo EMACA (Escenario Metropolitano de Autoabastecimiento y Cuenca Alimentaria)para estimar la capacidad de Gipuzkoa para autoabastecerse de alimentos, evaluando la relación entre lo que consume la población y lo que puede producir localmente, combinando datos territoriales de producción agrícola, consumo alimentario y disponibilidad de suelo productivo.

Para reforzar la activación social, colocamos buzones en mercados de Zarautz, La Bretxa y San Martín (Donostia-San Sebastián) invitando a la ciudadanía a compartir recetas elaboradas con producto local y de temporada, que nos sirvieron como inspiración para diseñar un calendario gastronómico ilustrado que busca promover el consumo de proximidad. Esta investigación científica en colaboración con la ciudadanía nos ha permitido construir una base de evidencia a partir de datos cuantitativos y cualitativos recogidos en territorio:

- Los entornos alimentarios urbanos condicionan las decisiones de consumo. Las actividades de ciencia ciudadana muestran tensiones claras entre sostenibilidad, precio, marketing y accesibilidad que influyen en la elección de alimentos por parte de la ciudadanía.
- La gastronomía se activa como herramienta social para fomentar un consumo más sostenible. A partir de la participación ciudadana en barrios y mercados, reforzamos los vínculos entre producción, consumo y sostenibilidad desde una perspectiva territorial, colaborativa y participativa.
- Gipuzkoa presenta una autosuficiencia alimentaria limitada. La aplicación del modelo MFSS estima una autosuficiencia alimentaria del 20,3 % en el escenario actual, lo que evidencia de forma visual una elevada dependencia de sistemas alimentarios externos.

Gipuzkoako Foru Aldundia
Diputación Foral de Gipuzkoa



Gastronomía como medicina

Integramos nutrición y cocina como herramienta de intervención para mejorar la calidad de vida y la prevención de enfermedades. Nuestro trabajo se centra en la mejora de la calidad de vida a través de la gastronomía y en el análisis del impacto de las técnicas culinarias tanto en los alimentos como en la salud de las personas que los consumen. Durante 2025, desarrollamos programas e investigaciones de medicina culinaria orientados a la prevención del deterioro cognitivo y el abordaje de enfermedades crónicas como la diabetes ha conectado evidencia científica con aplicación gastronómica real:

5. ¿Puede la cocina convertirse en una herramienta terapéutica para pacientes con enfermedades crónicas?

Medicina culinaria que combina ciencia nutricional, práctica culinaria y tecnología

La diabetes tipo 2 es una de las enfermedades crónicas con mayor crecimiento a nivel mundial y está estrechamente relacionada con los hábitos alimentarios y el estilo de vida. Aunque la evidencia científica demuestra que la alimentación es uno de los factores clave en su prevención y manejo, muchas personas encuentran dificultades para poner en práctica en la cocina diaria las recomendaciones nutricionales teóricas.

La medicina culinaria surge como un enfoque innovador para abordar este reto, integrando conocimientos de nutrición, gastronomía y medicina para transformar la forma en que las personas aprenden a cocinar y alimentarse. En este contexto desarrollamos **Cook2DIAbeat**, un proyecto Erasmus+ orientado a diseñar y validar una plataforma e-learning de medicina culinaria que ayude a personas con diabetes tipo 2 —y a su entorno familiar— a adquirir habilidades culinarias y nutricionales que faciliten una alimentación saludable y sostenible en el tiempo.

CONCLUSIONES DE IMPACTO Y EVIDENCIA CIENTÍFICA:

- Impacto en el cambio de hábitos a través de la medicina culinaria. La evidencia muestra que enseñar habilidades prácticas de cocina, junto con conocimiento nutricional, mejora la adherencia a dietas saludables y el autocontrol de la enfermedad, al traducir recomendaciones abstractas en acciones cotidianas.
- La co-creación con pacientes, familias y profesionales ha permitido identificar barreras clave al cambio. El proyecto evidencia que existe falta de información fiable, limitaciones de tiempo, factores emocionales y contexto socioeconómico. Los programas efectivos deben ser personalizados, culturalmente adaptados y centrados en la realidad diaria de los usuarios para generar impacto real en la salud.
- Un modelo educativo basado en e-learning y aprendizaje práctico contribuye a sistemas de salud más preventivos y sostenibles. La combinación de formación digital, habilidades culinarias y enfoque inclusivo permite llegar a diferentes perfiles socioeconómicos, fortaleciendo la alfabetización nutricional, el empoderamiento del paciente y la autonomía en la gestión de la enfermedad.

En esta Guía, Cook2DIAbeat ofrece orientaciones prácticas para educadores de adultos sobre nutrición y manejo de la diabetes tipo 2, integrando métodos pedagógicos y habilidades culinarias.

Erasmus+
Enriqueciendo vidas, abriendo mentes.

6. Más allá de la nutrición: la educación culinaria como herramienta para envejecer mejor

El envejecimiento de la población y el aumento de enfermedades crónicas no transmisibles —como cardiovasculares o neurodegenerativas— representan uno de los grandes retos de nuestro tiempo. La Década del Envejecimiento Saludable (2020-2030), promovida por la Organización Mundial de la Salud, ha puesto el foco en la acción conjunta de gobiernos, instituciones educativas, organizaciones y medios para desarrollar y mantener las capacidades funcionales y el bienestar de las personas mayores. En este contexto, la gastronomía puede ser una herramienta clave para mantener la calidad de vida en edades avanzadas. La investigadora Jara Elena Domper, del área de Gastronomía y Salud de GOe Tech Center, acaba de convertirse en **doctora en Ciencias Gastronómicas** tras defender una tesis sobre el potencial de la educación culinaria como estrategia para un envejecimiento saludable.

Su trabajo va más allá de las recomendaciones tradicionales de alimentación. Como explica Domper:

> *"Utilizando la cocina como vector de aprendizaje para mejorar las habilidades de las personas de mediana y avanzada edad, nos acercamos más al proceso de alimentarnos. En lugar de decirles que tienen que comer esto o aquello, es mejor ponerse a cocinar y fomentar las habilidades prácticas para que incorporen alimentos beneficiosos en su día a día".*

Destaca que involucrarse en la cocina no solo mejora la alimentación, sino también la autonomía, la planificación y la socialización, factores que pueden proteger frente al deterioro cognitivo.

> *"Para mí lo esencial es crear equipos multidisciplinares – explica-, no solo nutricionistas, sino también profesionales de la psicología, de la educación física y, por supuesto, de la cocina. En un showcooking ves cómo un truco, un gesto, una explicación cambia la forma en que alguien cocina. Esa figura es esencial".*

Durante su tesis, se realizaron varios estudios, entre ellos SUKALMENA-InAge, que mostró que la educación culinaria intensiva puede mejorar hábitos alimentarios, confianza en la cocina y composición corporal en adultos con sobrepeso u obesidad. Otros hallazgos sugieren que mayores habilidades culinarias podrían asociarse a menor probabilidad de deterioro cognitivo subjetivo. Domper subraya, sin embargo, que se requieren estudios más amplios y metodológicamente robustos para consolidar estos resultados y trasladarlos a políticas públicas.

Resultados científicos clave:



CÓMO Y CON QUIÉN COMES

- Utilizando la cocina como vector de aprendizaje para mejorar las habilidades de las personas de mediana y avanzada edad, nos acercamos más al proceso de alimentarnos, que no se limita al qué comemos, sino también a cómo lo hacemos y con quién.



COCINA CONTRA LA SOLEDAD

- Uno de los factores de riesgo para el desarrollo del deterioro cognitivo es la soledad en personas mayores. Me gustaría explorar cómo a través de programas de educación culinaria se crean sinergias que podrían generar un impacto positivo en lo que respecta a las relaciones sociales.





NUTRICIONISTAS EN LA SALUD PÚBLICA

- La del nutricionista es una figura bastante poco valorada en el sistema de salud. En el País Vasco está reconocida como figura sanitaria, pero no hay casi ninguno en el sistema público. Y en otras comunidades ni siquiera existe ese reconocimiento.

"Sería increíble que en los ambulatorios hubiera una cocina y una vez al mes se ofreciesen clases o showcookings, y que la gente pudiera trabajar desde la constancia".



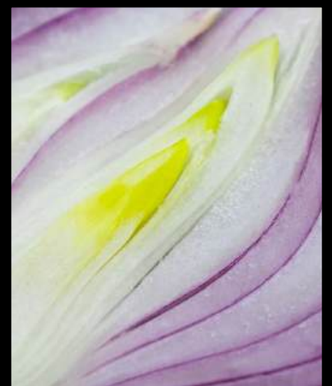
NO SOLO VIVIR MÁS, SINO VIVIR MEJOR

- No se trata de no envejecer, sino de envejecer lo mejor que podamos para llegar a los 80 o 90 años con una capacidad funcional física, mental y emocional que te permita seguir adelante con tu vida.



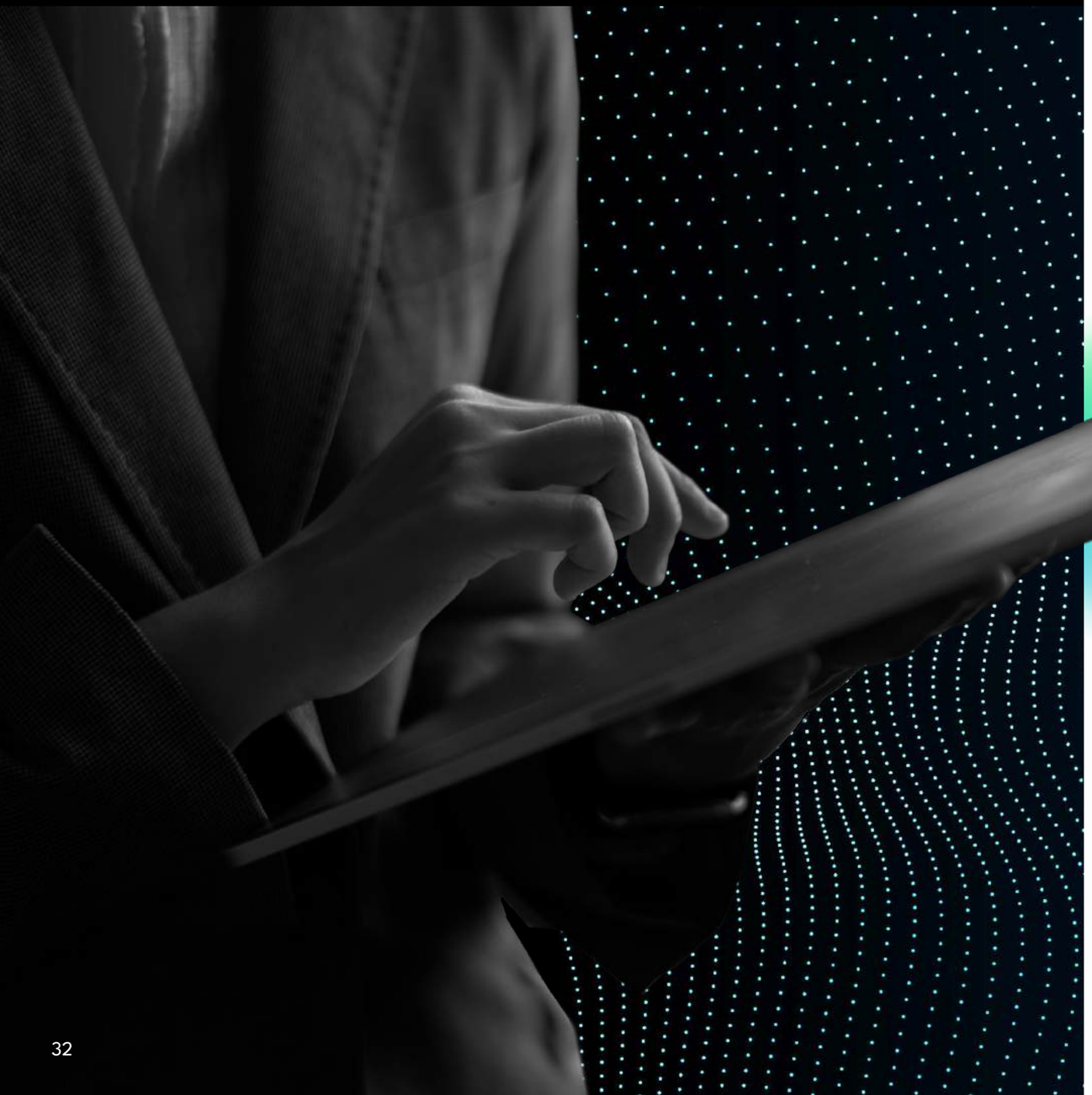
APRENDIZAJE INTEGRAL

- Utilizando la cocina como vector de aprendizaje, se mejoran habilidades cognitivas, técnicas y sociales, fomentando un envejecimiento más activo y conectado.



Digitalización y *smart kitchens*

Co-desarrollamos, validamos y testamos en entornos reales tecnologías de Smart Kitchen e inteligencia artificial para optimizar procesos culinarios, operativos y de servicio en el sector horeca y alimentación. Durante 2025, combinamos experimentación con IA y tecnologías 4.0 con la participación de chefs y otros profesionales de nuestra red de testeadores, consolidando el desarrollo propio de una plataforma digital de consumidores que actúa como infraestructura de validación y co-creación.



7. Cómo anticipar la demanda en hostelería para reducir incertidumbre y mejorar la gestión operativa

Una plataforma de inteligencia predictiva que convierte datos de negocio en decisiones operativas para restaurantes y bares

La gestión diaria de un negocio de hostelería depende de una elevada variabilidad en la demanda. Factores como el clima, la estacionalidad, los eventos locales o los calendarios festivos influyen directamente en la afluencia de clientes y en la facturación, generando incertidumbre a los dueños y gestores a la hora de planificar el personal, las compras o la gestión del inventario.

Muchas de estas decisiones son la clave de un negocio exitoso y aún así siguen basándose en la experiencia o intuición del restaurador, sin herramientas que permitan integrar datos históricos del negocio con variables externas para anticipar la demanda de forma fiable.

MealFlow es un proyecto orientado a impulsar la transformación digital del sector horeca mediante una herramienta basada en inteligencia artificial y análisis predictivo aplicado a la operativa hostelera. La plataforma integra datos históricos de facturación con variables contextuales y series temporales como meteorología, eventos locales, calendario nacional y francés o estacionalidad, permitiendo anticipar afluencia y ventas.

El proyecto parte de entrevistas cualitativas con responsables de establecimientos para identificar necesidades reales del día a día del sector y trasladar el conocimiento empírico del restaurador a datos estructurados y modelos de machine learning. La solución se materializa en un MVP funcional con formato interfaz intuitivo, priorizando claridad visual y facilidad de uso:

LA IA SE APLICA A LA GESTIÓN DIARIA DEL RESTAURANTE

- El proyecto permite desarrollar un motor predictivo capaz de anticipar afluencia y facturación combinando datos históricos del negocio con variables externas relevantes para la operativa hostelera.

LA INTUICIÓN DEL RESTAURADOR SE TRANSFORMA EN DATOS OPERATIVOS

- La plataforma traslada el conocimiento basado en experiencia a modelos predictivos cuantificables, facilitando la planificación de personal, compras y gestión diaria del establecimiento.

SE VALIDA EN ENTORNO REAL UNA SOLUCIÓN CON POTENCIAL REAL DE MERCADO

- El desarrollo de un MVP funcional testado en entorno real con un piloto en un restaurante de Donostia - San Sebastián, demuestra la viabilidad técnica del sistema y confirma interés por parte del sector, con una disposición de pago estimada entre 70 y 75 € mensuales por establecimiento dentro de un modelo de suscripción.

Desarrollo de nuevas elaboraciones basadas en proteínas vegetales

Conectamos innovación gastronómica con transición proteica y sostenibilidad, abordando la adopción de proteínas alternativas desde la viabilidad culinaria y la aceptación real del consumidor. Durante 2025, desarrollamos y validamos prototipos y metodologías que combinan creatividad culinaria, investigación aplicada y criterios de escalabilidad industrial. Esta aproximación refuerza nuestra capacidad para acelerar la transición hacia dietas más sostenibles:

8. Cómo impulsar la adopción de proteínas alternativas en Europa, pasando de mercados de nicho a consumo generalizado

La gastronomía transforma la innovación foodtech en consumo real

La transición hacia proteínas alternativas no es solo un reto tecnológico, sino una oportunidad de integrar la práctica culinaria con la cultura alimentaria. Europa importa el 70% de sus cultivos ricos en proteína y, aunque la innovación alimentaria avanza rápidamente y el interés crece a nivel institucional y gubernamental con el Pacto Verde Europeo, la estrategia «De la Granja a la Mesa» y los objetivos climáticos de la UE, su consumo sigue limitado a los unos pocos consumidores más atrevidos, debido a barreras como la oferta insuficiente, sabor poco atractivo y ubicación poco visible en tiendas y menús de restaurantes.

Participamos en (Horizon Europe, 2022–2026), un proyecto europeo de 13,9 millones de euros que busca la incorporación de proteínas y productos alternativos, haciéndolos más disponibles, accesibles y aceptables para todos los grupos de población y en todas partes de Europa.

Esto se logra desarrollando 16 nuevos productos de proteínas alternativas con ingredientes provenientes de 7 fuentes de proteínas novedosas y optimizadas (de fuentes vegetales, microbianas, marinas, fúngicas o de insectos). Esta innovación social se ha llevado a cabo en 11 *living labs* y en 4 entornos alimentarios de testeo en contexto real por toda Europa en un consorcio de 41 socios en 17 países.

Funded by the European Union

Desde GOe Tech Center como centro especializado en gastronomía y gracias al conocimiento en innovación culinaria de los y las chefs, nos hemos centrado en un punto crítico: convertir innovación tecnológica en adopción real en cocina profesional y *foodservice* como espacio de validación y transferencia a través de un estudio inicial de percepción y preferencias para contrastar criterios de aceptación, un piloto de testeo de una propuesta gastronómica el entorno real de nuestro restaurante, y dos workshops prácticos con profesionales del sector. Gracias a estas actividades de nuestro equipo y al trabajo conjunto con todos los socios del proyecto, identificamos algunos factores clave para hacer frente a este reto de adopción:

- La disponibilidad no garantiza la elección. En LABe – Digital Gastronomy Lab desplegamos un piloto para analizar en entorno real la elección real frente a la no elección de un plato a base de proteína alternativa que incluimos y ofrecimos en la carta. El piloto nos ha demostrado que la presencia en carta no supone selección automática y que el relato gastronómico, el contexto y la experiencia sensorial influyen más que el argumento nutricional.
- La mejora sensorial es imprescindible antes del escalado. En los dos talleres técnico-culinarios prácticos diseñados e impartidos por nuestros chefs investigadores para profesionales del sector horeca, analizamos cómo se comportan a nivel funcional las proteínas alternativas al cocinarlas. Los resultados confirman que sabor, textura y rendimiento culinario determinan la viabilidad, y que la optimización sensorial es clave antes del escalado industrial.
- Los formatos híbridos y ready-to-eat reducen barreras culturales. El desarrollo de aplicaciones que integran la proteína alternativa en formatos reconocibles por el consumidor, nos muestra que estas opciones facilitan la transición del consumidor.
- Los chefs y el canal horeca aceleran la adopción. El co-desarrollo con chefs desde fases iniciales del proceso asegura la calidad sensorial del producto escalado, lo que aumenta la probabilidad de elección, que es clave para normalizar las proteínas alternativas.



SIN APROPIACIÓN CULINARIA, NO HAY *MAINSTREAM* PROTEICO

Algunas de nuestras recomendaciones para industria alimentaria y responsables de políticas públicas que hemos elaborado junto con la experiencia de más de 50 actores europeos del sector alimentario de 22 países, están recogidas en este informe Changing The Default In Proteins - Insights And Transition Pathways Of The LIKE-A-PRO Transition Arena



Innovación y valorización de materias primas (*upcycling*, subproductos y funcionalidad)

Aplicamos técnicas de *upcycling* y biotecnología culinaria para transformar subproductos y coproductos en soluciones de alto valor, integrando criterios de economía circular, deseabilidad gastronómica y desarrollo de ingredientes funcionales. Esta línea combina creatividad culinaria, microbiología y formulación para generar nuevas aplicaciones en producto, incluyendo bebidas fermentadas y soluciones líquidas innovadoras, con potencial impacto tanto en la sostenibilidad como en la salud y el bienestar.

Durante 2025, avanzamos en proyectos que integran investigación aplicada, testeo en contextos reales y transferencia de conocimiento hacia la industria.

9. Transformar la okara en ingrediente sostenible de alto valor para la industria

El aumento del consumo de bebidas vegetales ha incrementado la generación de subproductos. Entre ellos destaca la okara, el residuo sólido que queda tras filtrar la soja molida. Rica en fibra, proteínas e isoflavonas, y con alta humedad (75–80 %) tiene un alto contenido nutricional y funcional y, sin embargo, suele desecharse o utilizarse como alimento animal o abono, perdiendo su potencial gastronómico.

En colaboración con **BIRGOXO**, emprendimiento centrado en la valorización de subproductos agroalimentarios con un enfoque gastronómico diferencial, nuestro equipo de innovación culinaria y laboratorio ha explorado las posibilidades de transformar la okara en un ingrediente alimentario funcional y comercialmente viable.

DESARROLLO DEL PRODUCTO

El proyecto se ha centrado en convertir la okara en harina mediante el acondicionamiento, estandarización y pasteurización para garantizar seguridad microbiológica y estabilidad del producto. El secado controlado a 70 ˚C ha permitido conservar la funcionalidad de la harina y sus propiedades nutricionales, con alta retención de agua y excelente capacidad para integrarse en distintas formulaciones alimentarias. Para evaluar su potencial, lo aplicamos en productos de repostería y panadería, tanto con gluten como sin gluten, sustituyendo parcialmente la harina convencional. un subproducto con alto potencial como ingrediente sostenible para la industria alimentaria. Los análisis sensoriales y tecnológicos nos muestran que:

- La harina de okara aporta mejoras en textura, elasticidad y cohesión de la masa, sin introducir sabores ni aromas indeseables.
- La transformación en harina asegura estabilidad microbiológica y conservación de propiedades funcionales.
- Su uso parcial en productos de repostería permite mantener buena aceptación sensorial y mejorar ciertas características de la masa.





10. Nuevas cepas funcionales de la microbiota salvaje autóctona vasca

Alimentos con identidad territorial y beneficios funcionales

Los alimentos fermentados están despertando mucho interés en la industria y la ciencia por su capacidad de mejorar la salud intestinal. Sin embargo, muchas fermentaciones industriales todavía dependen de cepas comerciales estandarizadas, lo que limita la diversidad microbiana y reduce las posibilidades de crear alimentos con identidad territorial y propiedades funcionales únicas.

MIKRO-FUN es un proyecto centrado en la exploración de la microbiota salvaje autóctona de Euskadi que activamos para identificar nuevas cepas con potencial de aplicación en alimentos fermentados saludables y poder construir una colección microbiana propia científicamente validada y lista para futuras aplicaciones industriales.

Trabajando sobre matrices tradicionales de nuestro territorio, hemos aislado bacterias, levaduras y mohos, evaluando su comportamiento mediante estudios genéticos, funcionales y tecnológicos. Estas pruebas han incluido ensayos de resistencia gastrointestinal simulada con el modelo INFOGEST, probando cómo se comportan las cepas al pasar por el sistema digestivo humano, y estudios de su aplicación en diferentes matrices alimentarias

Lo que hemos logrado:

- Microbiota local como fuente de innovación: hemos aislado microorganismos de alimentos tradicionales vascos, identificando nuevas cepas con capacidad funcional y tecnológica para desarrollar fermentados únicos.
- Colección microbiana propia de GOe Tech Center con potencial industrial: gracias a este proyecto ahora contamos con una colección de más de 100 cepas aisladas, que constituye una base científica sólida para su transferencia a la industria alimentaria.
- Cepas con propiedades funcionales únicas: entre ellas destaca MF.063, capaz de degradar enzimas de fitatos, contribuyendo a mejorar la biodisponibilidad de nutrientes y favorecer la microbiota intestinal.

La microbiota autóctona deja de ser un recurso desconocido para convertirse en un motor de innovación en alimentos saludables, sostenibles y con identidad territorial.

Gipuzkoako Foru Aldundia
Diputación Foral de Gipuzkoa

11. Nuevas bebidas funcionales a partir de fermentación y subproductos

La biotecnología culinaria para desarrollar bebidas fermentadas saludables y circulares

La persona consumidora demanda cada vez más opciones saludables, naturales y con beneficios funcionales, lo que está impulsando nuevas categorías en la alimentación y bebidas. Muchas de estos productos se enfrentan a retos técnicos y de sabor, como mantener el equilibrio de los ingredientes, controlar el azúcar o asegurar que los microorganismos beneficiosos se conserven. En paralelo, la industria busca nuevas formas de aprovechar materias primas vegetales y subproductos agroalimentarios, alineando innovación con criterios de economía circular.

Para responder a estos desafíos del sector, desde GOe Tech Center ponemos en marcha **BIZI-DRINKS**, un proyecto centrado en el desarrollo propio de bebidas funcionales a través de fermentación dirigida y biotecnología culinaria, integrando cepas propias del centro, materias primas vegetales y subproductos agroalimentarios. El proyecto comenzó con un focus group inicial con consumidores que permite contrastar demandas reales en torno a salud, naturalidad y funcionalidad para poder diseñar las bebidas en base a estos insights.

El primer paso técnico que hemos dado ha sido la selección y aplicación de cepas propias con potencial probiótico, evaluando su comportamiento tecnológico, su capacidad fermentativa y su impacto funcional. También hemos explorado diferentes procesos de fermentación, tratamientos enzimáticos y técnicas de reducción de azúcares, así como la exploración de forma preliminar del ámbito de los postbióticos, integrando evaluación funcional y validación tecnológica en entorno controlado.

DESARROLLO DE PRODUCTO

Utilizando la fermentación como herramienta de diseño gastronómico y funcional, hemos desarrollado 5 prototipos y 16 variantes fermentativas, incluyendo:

- Análogos lácteos fermentados **plant-based** como bebida de chufa fermentada
- Bebidas vegetales fermentadas de remolacha o nopal
- Bebidas circulares tipo tepache, a partir de materias primas poco aprovechadas como hojas de olivo o piel de piña
- Bebidas postbióticas obtenidas mediante tratamiento térmico

Combinar conocimiento microbiológico con desarrollo culinario aplicado permite diseñar nuevas bebidas funcionales y circulares con potencial industrial.

EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO
ELIKADURA, LANDA GARAPEN, NEKAZARITZA ETA ARRANTZA SAILA
DEPARTAMENTO DE ALIMENTACIÓN, DESARROLLO RURAL, AGRICULTURA Y PESCA

12. Diversificar el uso de ingredientes deshidratados en la industria

Innovación gastronómica para la formulación de prototipos de cerveza y combinaciones funcionales de té

Vegenat, empresa referente en materias primas deshidratadas de alta calidad con más de 40 años de experiencia, afronta en 2025 el reto de adaptarse a nuevas demandas del mercado, explorando vías de posicionamiento para sus ingredientes en el canal industrial y de gran distribución. Sus productos se caracterizan por una alta calidad microbiológica y por incorporar el fruto completo, lo que permite preservar y aportar la totalidad de los matices aromáticos y sensoriales de la fruta. Para acompañarlos en este desafío de innovación, desde GOe Tech Center trabajamos en un proyecto orientado a desarrollar nuevas aplicaciones de alto valor gastronómico a partir de sus cítricos deshidratados —naranja, mandarina y limón—, explorando su uso en cerveza y combinaciones de té e infusión.

El proyecto integró ideación, análisis técnico, validación sensorial y formulación de prototipos a escala laboratorio, considerando normativa, tendencias de mercado, comportamiento sensorial y viabilidad tecnológica. Entre las principales actividades realizadas destacan:

- Análisis de más de 120 estilos cerveceros (guía BJCP 2021) para identificar afinidades con perfiles cítricos.
- Sesión de ideación con 8 chefs del Basque Culinary Center, moderada por un especialista en análisis sensorial.
- Desarrollo de prototipos cerveceros a escala laboratorio, incluyendo una NEIPA con naranja, una Bohemian Pilsner con mandarina y una Summer Lager con limón.

Como resultado, se han obtenido tres prototipos cerveceros validados a nivel laboratorio, más de 10 combinaciones de infusión con ratios definidos y protocolos de extracción estandarizados, así como un portafolio conceptual orientado a su aplicación comercial.

El proyecto culminó con una jornada de conocimiento y degustación donde la cerveza fue la protagonista. Las claves de su elaboración, aplicaciones de cítricos, y el potencial de los ingredientes deshidratados se unieron en esta experiencia organizada por GOe Tech Center y Vegenat en Basque Culinary Center donde compartimos aprendizajes con cerveceros locales en una cata colaborativa y enriquecedora.

Vegenat®

Investigación culinaria aplicada a la industria alimentaria

GOe Tech Center genera conocimiento gastronómico único que puede ser transferido directamente a la industria alimentaria. Durante el último ejercicio, consolidamos metodologías que permiten aplicar técnicas culinarias avanzadas para resolver retos reales de empresas, combinando experimentación en entornos controlados, validación sensorial y visión estratégica. Este enfoque sitúa a nuestros chefs-investigadores como activos diferenciales, capaces de transformar conocimiento culinario en soluciones aplicables y competitivas para la industria.

13. ¿Qué supone el picante más allá del estímulo sensorial?

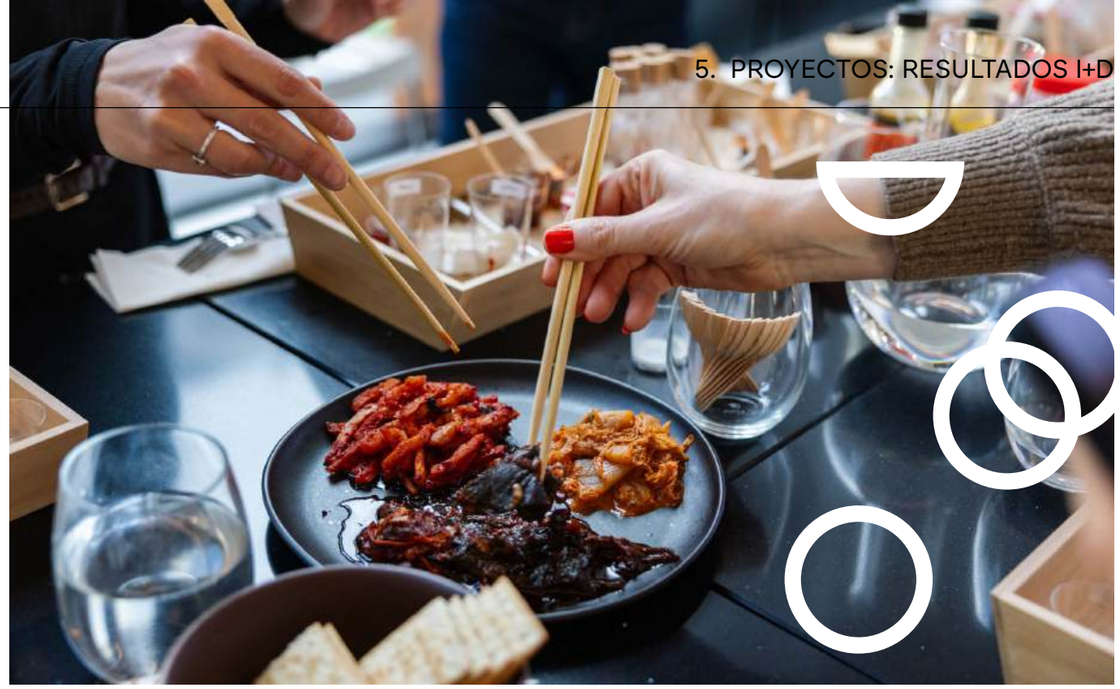
Explorarlo desde su contexto cultural para transformarlo en una herramienta estratégica de innovación culinaria

El picante es uno de los atributos sensoriales más presentes en la gastronomía global, pero su comprensión en el desarrollo de producto suele reducirse a parámetros de intensidad o pungencia. Sin embargo, en muchas culturas culinarias el picante no se entiende únicamente como un estímulo sensorial, sino como un elemento estructural que define identidad gastronómica, técnicas de cocina y equilibrio de sabores.

Esta diferencia entre el uso cultural del picante y su interpretación en la industria alimentaria plantea un reto relevante para el diseño sensorial: comprender cómo se construye, modula y equilibra el picante en contextos culinarios reales para trasladar ese conocimiento al desarrollo de nuevos productos.

Para abordar esto, en el marco de un proyecto con **Givaudan**, viajamos a países clave como Nigeria, Jamaica, China, Corea del Sur, India y México, organizando estancias de trabajo en las que siempre viajaba una dupla formada por un chef y una especialista en análisis sensorial. Sobre el terreno, trabajamos codo con codo con productores y chefs locales que forman parte de nuestra Chefs Community for Innovation, observando, cocinando y probando en su contexto real. Este enfoque nos permitió analizar el picante no solo desde sus características organolépticas, sino desde su uso cultural, sus matices y su papel dentro de cada tradición culinaria.





Los viajes combinaron la observación directa en territorio con un análisis sensorial estructurado de distintas tipologías de picante, abordando variables como la intensidad, la persistencia, el perfil aromático o su evolución en boca. Además, estudiamos técnicas tradicionales que permiten integrarlo, modularlo y equilibrarlo dentro de elaboraciones complejas.

Esta aproximación permitió ampliar tanto el marco técnico como el cultural desde el que diseñar experiencias sensoriales en productos alimentarios, incorporando el picante no solo como un estímulo, sino como un elemento con función, intención y significado dentro del conjunto del plato:

CONOCIMIENTO GENERADO Y TRANSFERIDO:

El picante se entiende como arquitectura sensorial, no solo como intensidad.

- El picante se entiende como arquitectura sensorial, no solo como intensidad. El proyecto ha permitido identificar distintas tipologías de picante según su origen, técnica culinaria y función en el plato, lo que nos permite ahora a GOe Tech Center ampliar el marco de referencia técnico para el diseño sensorial en gastronomía y el desarrollo de producto.

Las cocinas tradicionales revelan nuevos mecanismos de equilibrio sensorial.

- El análisis de prácticas culinarias en culturas donde el picante es estructural nos ha permitido entender cómo se equilibra mediante grasa, acidez, fermentación o textura, aportando nuevas claves para su aplicación en innovación alimentaria.

La inmersión cultural se convierte en metodología transferible para innovación.

- La experiencia desarrollada genera una base metodológica que permite trasladar el aprendizaje obtenido en contextos gastronómicos reales al desarrollo de producto, reforzando la capacidad del centro para abordar proyectos de formulación sensorial avanzada con enfoque intercultural.

Givaudan

14. ¿Cómo podemos mejorar la maduración de los alimentos para potenciar su sabor y calidad?

Aplicando conocimiento culinario, investigación y experimentación de tecnología en entornos profesionales reales

La maduración de alimentos como carnes y pescados se ha convertido en una de las principales técnicas contemporáneas para mejorar la calidad organoléptica, potenciando sabor, textura y jugosidad. En un contexto donde el mercado demanda productos cada vez más diferenciados y de mayor valor añadido, su correcta aplicación es clave para la restauración y la industria de equipamiento alimentario. Sin embargo, estos procesos siguen presentando retos técnicos relevantes. Variables como la temperatura, la humedad o el tiempo de maduración influyen directamente en el resultado final, y su control requiere tanto equipamiento especializado como conocimiento aplicado que permita estandarizar procesos y obtener resultados consistentes.

En este contexto desarrollamos junto a **Fagor Professional** un proyecto orientado a generar conocimiento técnico sobre la maduración de alimentos, combinando experimentación culinaria, monitorización tecnológica y análisis en condiciones reales. Para ello hemos testado distintos equipos de maduración, analizando su comportamiento mediante la monitorización continua de parámetros como temperatura y humedad, así como evaluando indicadores clave de calidad del producto como la merma o el pH.

Paralelamente hemos trabajado con diferentes familias de productos (vacuno, porcino, aves, caza, pescado o quesos), desarrollando fichas técnicas que recogen condiciones de proceso, evolución del producto y resultados sensoriales, con el objetivo de transferir este conocimiento a la industria y mejorar el desarrollo y el uso del equipamiento tecnológico.





- Pruebas en cocinas reales. Validamos equipos y procesos directamente en entornos profesionales, optimizando la maduración y explorando nuevas posibilidades gastronómicas
- Transferencia de insights de valor a la industria. Fichas técnicas y metodologías sistematizan los aprendizajes, facilitando su aplicación práctica y generando información clave para innovar.
- Mejora de equipamiento tecnológico. Analizamos la tecnología utilizada para proponer ajustes y mejoras que respondan a los retos reales del sector gastronómico.

6.
Innovación Abierta, Ciudadanía y *Living Labs*

Durante este último año hemos consolidado una de nuestras formas diferenciales de trabajar como centro tecnológico: la innovación abierta. Hemos puesto especial cariño a la participación ciudadana y la activación de *Living Labs* como base para diseñar, testear y validar soluciones alimentarias en entornos reales. A través de pilotos en contextos cotidianos, procesos de co-creación con consumidores, chefs, empresas e instituciones, hemos apostado por la experimentación colaborativa que genera conocimiento aplicado a la toma de decisiones basadas en evidencia. Un enfoque que sigue reforzándose en 2026 con la mudanza al nuevo edificio a pie de calle, ya que ampliamos nuestra conexión con la ciudadanía y otros actores clave para acelerar la transición hacia sistemas alimentarios más sostenibles, saludables y alineados con las necesidades reales de las personas. Aquí se recogen algunas de las actividades desarrolladas que ilustran este enfoque en acción:

Validación de la propuesta de valor en Europa con una startup japonesa

En el marco de nuestra colaboración con Gastronomy Innovation Campus Tokyo (GIC Tokyo) —primer hub de la red internacional GOe Global Network– desde el equipo de innovación digital de GOe Tech Center hemos acompañado a Cuoncrop, startup japonesa que desarrolla soluciones digitales basadas en datos e inteligencia artificial para la sostenibilidad y el desarrollo de producto alimentario, en su proceso de validación y ajuste de propuesta de valor para el mercado europeo. Esta iniciativa se enmarca en el programa 'Global Innovation with STARTUPS' del SUTEAM, una iniciativa del Gobierno Metropolitano de Tokio orientada al impulso y la internacionalización de startups Food & AgriTech.

PRINCIPALES APRENDIZAJES DEL PROCESO

- El reto clave no es tecnológico, sino de adopción en *workflows* reales.
- Mayor encaje en industria alimentaria frente a horeca.
- Identificación del "*user–buyer gap*" como barrera crítica de comercialización.

NUESTRA ACTIVIDAD DE APOYO

- Conexión con restaurantes locales de Donostia - San Sebastián y acompañamiento con entrevistas de validación para contrastar hipótesis en uso real.
- Generación de *insights* basados en comportamiento real, más allá de *feedback* declarativo.
- Evolución hacia validación y ajuste estratégico.
- Uso de pilotos y *free trials* como mecanismo de validación y entrada a mercado.
- Acompañamiento en el pivot de la solución hacia funcionalidades más enfocadas en el apoyo a la ideación y el desarrollo de producto con criterios de sostenibilidad y calidad gastronómica.

Este caso ilustra la capacidad de GOe Tech Center para conectar startups internacionales con el ecosistema local, activar entornos de experimentación real y aplicar metodologías de innovación abierta que permiten transformar hipótesis en evidencia y acelerar la validación de soluciones digitales en el sector alimentario.



Piloto de testeo de menús sostenibles en un colegio vasco

Dentro del proyecto SWITCH (*Switching European food systems for a just, healthy and sustainable diet)*, el Basque Hub al que pertenecemos actúa como un *Living Lab*: un entorno real en el que consumidores, investigadores y sociedad civil co-crean, testean e implementan soluciones para avanzar hacia sistemas alimentarios más sostenibles y saludables. Junto con **Grupo Ausolan** realizamos un piloto de testeo de menús sostenibles en una ikastola de Aretxabaleta (Gipuzkoa), reemplazando los menús tradicionales por opciones más saludables y sostenibles. Los alumnos probaron nuevas recetas y participaron activamente, representando al País Vasco.

Aprendizajes clave a la hora de desplegar pilotos en contexto real:

- Involucrar y motivar a los alumnos desde el inicio aumenta su participación y disposición a probar los nuevos menús.
- Escuchar e informar a los niños les hace sentir que su opinión cuenta y les genera entusiasmo por formar parte de un proyecto europeo, lo que disminuye la reticencia inicial al cambio
- La implicación diaria de educadores y responsables del comedor es clave para implementar menús sostenibles de manera efectiva.



Design Sprint para el impulso de la visión chef-productor

Aplicamos metodologías de innovación abierta para abordar con el joven talento de **Tenerife** de forma colaborativa retos como ensalzar el producto local, preservar tradiciones y contribuir al mantenimiento del paisaje, acercando al sector primario, la restauración y la sociedad tinerfeña.

Actividades de co-diseño y testeo ágil:

- Diseño de una red colaborativa entre chefs, productores y agentes dinamizadores
- Organización de encuentros sectoriales y dinámicas de conexión profesional
- Implementación del Gastronomy Sprint con definición de retos reales del territorio
- Sesiones de co-creación y mentoría con estudiantes de Formación Profesional
- Evento final de presentación y transferencia de propuestas
- Integración de criterios de sostenibilidad y cambio climático en los retos planteados

Laboratorios de consumidores para el diseño y desarrollo de productos

En el marco del proyecto RIS Consumer Engagement Lab de EIT Food, colaboramos con el **Grupo AN**, a través de su Fundación, para crear los alimentos del futuro. La dinámica se basa en laboratorios de consumidores, que son quienes idean qué productos y recetas les gustaría ver en los lineales. Durante varias semanas, los 20 participantes trabajaron en talleres online divididos en cuatro equipos coordinador por GOe Tech Center:

- Definición del consumidor objetivo, identificando necesidades y preferencias
- Observación de mercado para detectar oportunidades y tendencias
- Ideación de soluciones, generando propuestas creativas y viables
- Selección de ideas, eligiendo el concepto final más adecuado
- Desarrollo del producto por parte del equipo de I+D de Conservas Dantza, aplicando criterios de factibilidad técnica, encaje en portafolio y viabilidad comercial
- Validación iterativa con consumidores mediante envío de muestras, recogida de *feedback* y ajuste del producto previo al lanzamiento

“Los primeros test nos han dejado enamorados. Con unos pequeños ajustes que iremos haciendo, puede salir un auténtico platazo” Julián Imaz, de Conservas Dantza y responsable de I+D del proyecto

“Nuestra experiencia ha sido muy positiva porque han ganado todas las partes: la industria, por la posibilidad de tener el contacto directo con los consumidores y poder conocer sus gustos y tendencias, y los propios consumidores, que han participado en la ideación de platos saludables y recetas apetecibles”. Sara Esparza, gestora de proyectos en Fundación Grupo AN

Fuente: Grupo AN

Piloto de proteínas alternativas en el menú de nuestro living lab en Donostia – San Sebastián

Diseñamos este piloto bajo el marco del proyecto , para explorar cómo el entorno de elección en restaurantes puede aumentar la visibilidad y el consumo de platos alternativos a la proteína animal en contextos de comida fuera del hogar. Durante seis fines de semana, se introdujo un nuevo plato dentro de la carta de LABe Restaurant, en tres fases: control (menú habitual), menú integrado (junto a opciones convencionales) y menú segregado en sección vegetariana/vegana). La intervención combinó cambios estos cambios con descripciones sensoriales y emocionalmente atractivas, logos vegetarianos/veganos y recomendaciones del personal para reforzar la notoriedad y legitimidad de los platos de proteínas alternativas, preservando la autonomía del comensal.

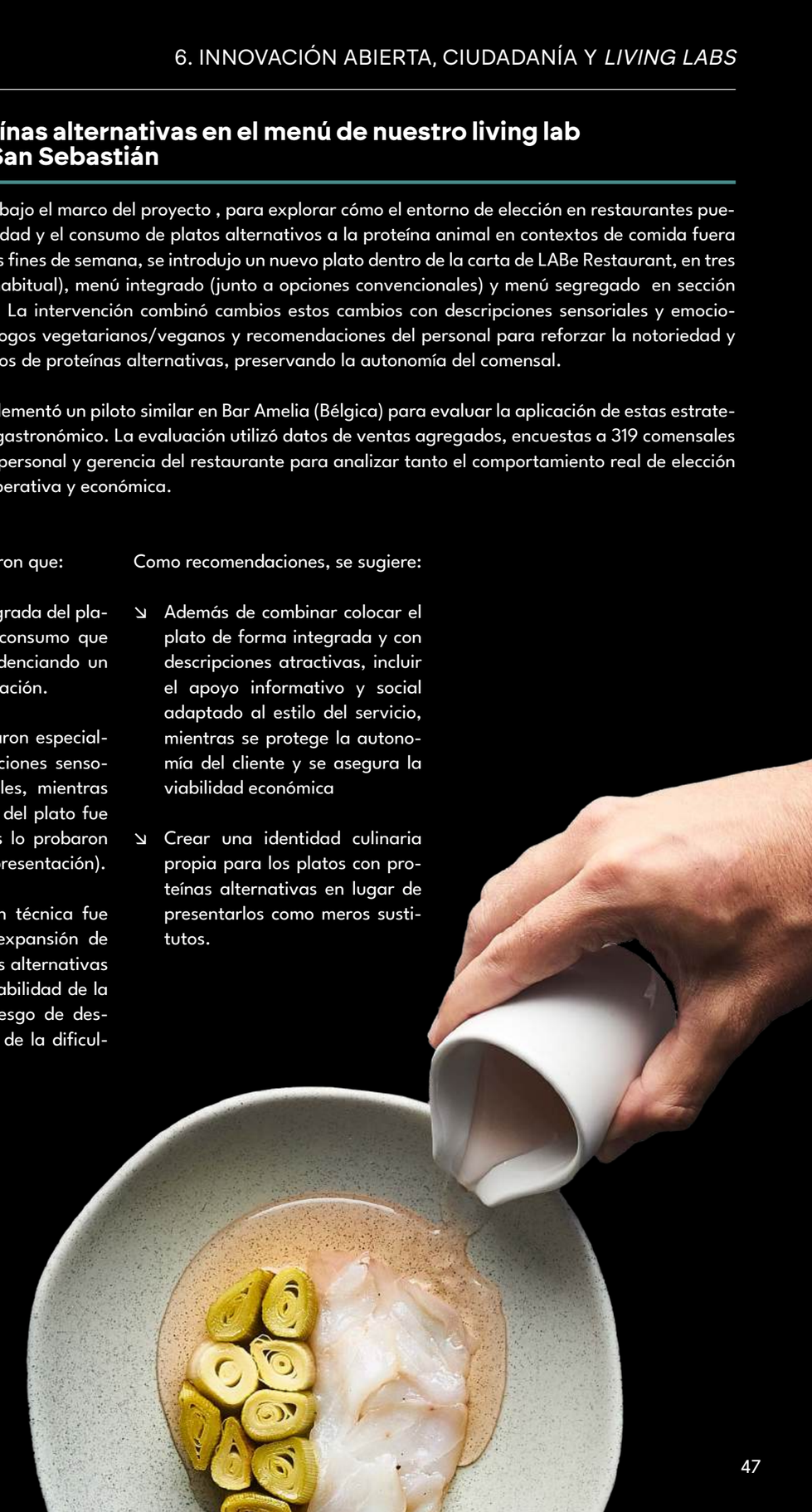
Paralelamente, se implementó un piloto similar en Bar Amelia (Bélgica) para evaluar la aplicación de estas estrategias en otro contexto gastronómico. La evaluación utilizó datos de ventas agregados, encuestas a 319 comensales y 6 entrevistas con el personal y gerencia del restaurante para analizar tanto el comportamiento real de elección como la factibilidad operativa y económica.

Los resultados mostraron que:

- La colocación integrada del plato generó mayor consumo que la segregada, evidenciando un efecto de normalización.
- Los clientes valoraron especialmente las descripciones sensoriales y emocionales, mientras que la aceptación del plato fue alta entre quienes lo probaron (>4/5 en sabor y presentación).
- La implementación técnica fue factible, pero la expansión de platos de proteínas alternativas depende de la estabilidad de la demanda y del riesgo de desperdicio, más que de la dificultad operativa.

Como recomendaciones, se sugiere:

- Además de combinar colocar el plato de forma integrada y con descripciones atractivas, incluir el apoyo informativo y social adaptado al estilo del servicio, mientras se protege la autonomía del cliente y se asegura la viabilidad económica
- Crear una identidad culinaria propia para los platos con proteínas alternativas en lugar de presentarlos como meros sustitutos.





Talleres de co-creación ágil con chefs y profesionales en Tokyo

En el marco de GIC Tokyo, primer hub de la red internacional de GOe Gastronomy Open Ecosystem, organizamos dos jornadas prácticas dirigidas a chefs y profesionales japoneses de restauración y catering, con el objetivo de mejorar sus métodos y procesos de innovación. Estas actividades se desarrollaron dentro de un ecosistema que combina investigación, industria y políticas alimentarias, y aplicamos la metodología GOe Sprints que integra ciencia, habilidades culinarias, participación ciudadana. Los participantes exploraron de manera práctica cómo la investigación sensorial, el comportamiento de los ingredientes y el contexto cultural pueden informar decisiones en cocinas, desarrollo de producto y estrategias de innovación, fomentando la colaboración interdisciplinaria en un entorno gastronómico internacional.

"Strategic conditions for the emergence of innovation ecosystems: Lessons from food and gastronomy"

El equipo de investigadores y asesores de GOe Tech Center especialistas en innovación abierta e innovación digital, analiza cómo surgen ecosistemas de innovación en el sector alimentario y gastronómico en cinco economías avanzadas (Japón, Singapur, Dinamarca y Países Bajos). Los autores realizaron 53 entrevistas personales online y en persona durante diferentes viajes de prospectiva a los países mencionados, con actores clave y un análisis comparativo de casos para identificar mecanismos, estrategias y condiciones de gobernanza que facilitan la emergencia y sostenibilidad de estos ecosistemas.

Lecciones accionables que incluye el paper:

- ↘ Fomentar la colaboración multiactor desde etapas tempranas, involucrando empresas, instituciones y agentes culturales para generar sinergias.
- ↘ Crear infraestructuras de coordinación flexibles para adaptarse a los cambios
- ↘ Promover interacción y confianza entre los actores
- ↘ Facilitar experimentación y aprendizaje colectivo mediante pilotos, laboratorios y espacios compartidos de innovación
- ↘ Ajustar la gobernanza según la fase del ecosistema
- ↘ Apoyar políticas que integren nuevos actores y la innovación abierta

Publicación del artículo científico en Technovation (vol. 150).

Autores: B. Rodríguez-Romera, JM Zabala-Iturriagagoitia, E. Eichstetter, JF Peláez

Revista: Technovation, Volume 150 - February 2026, 103383

7.
Mapa de actividad



PROYECTOS

- Alemania, Bélgica — LIKE-A-PRO: adopción de proteínas alternativas
- Dinamarca, Alemania, Suecia, Países Bajos, España — GUSTOS: desperdicio alimentario en comedores escolares.
- Líbano, Egipto, Portugal, Italia, España — DELICIOUS: co-creación de snacks saludables con niños en el Mediterráneo
- Nigeria / Jamaica / China / Corea del Sur / India / México — GIVAUDAN: percepción cultural del picante
- República Dominicana — Plan Estratégico de Turismo Gastronómico
- Japón — Gastronomy Innovation Campus Tokyo: workshops de innovación abierta
- Soria -MYCOTOUR: turismo micológico: micosenda, micojuegos y realidad virtual
- Barakaldo: perfil gastronómico y posicionamiento territorial
- Tenerife: recuperación de productos olvidados y biodiversidad alimentaria
- Lanzarote: singularidad agrícola y cultural como modelo gastronómico único

CONGRESOS

- Estados Unidos — Nueva York (Trufforum USA 2025): promoviendo la trufa negra de Teruel en el mercado estadounidense
- Estados Unidos — Boston (GOe – On The Road): “AI in Gastronomy: The Unknown Perspectives”
- Estados Unidos — Filadelfia (16th Pangborn Sensory Science Symposium): pósteres científicos sobre análisis sensorial y comportamiento del consumidor
- Estados Unidos — Stanford (Stanford Fermented Food Conference): pósteres científicos sobre fermentación y microbiología alimentaria.
- Japón — Tokio (GIC Tokyo): workshops de innovación gastronómica y foodtech con investigadores y profesionales del ecosistema gastronómico japonés.
- Italia — Roma (Chefs Community for Innovation): premio por colaboración global entre chefs e innovación gastronómica.
- Italia — Piacenza (Università Cattolica del Sacro Cuore): investigación gastronómica y sistemas alimentarios.
- Qatar — Doha (Qatar Travel Mart 2025): gastronomía como motor de desarrollo socioeconómico y territorial.
- España — Bilbao (Food 4 Future – Expo FoodTech): stand y charlas GOe Tech Center
- España — Bilbao (Cluster Eguna): stand GOe Tech Center.
- España — Murcia (Murcia FOOD 2025 · Food Technology International Symposium): pósteres sobre fermentación y desarrollo de producto
- España — Gran Canaria (III Foro de Empresas, ODS y Agenda 2030): la gastronomía en la transición hacia sistemas alimentarios sostenibles
- España — Cantabria (CEOE-CEPYME Cantabria): mesa redonda gastronomía como motor de desarrollo territorial.
- España — Aragón (Beer Summit & Jornada de Innovación Estratégica): jornada del Clúster de Alimentación de Aragón

8. Próximos pasos 2026

La nueva sede de GOe Tech Center con la inauguración de GOe – Gastronomy Open Ecosystem abren una nueva etapa, marcada por un salto en capacidades, conexiones y posibilidades para la investigación e innovación. Este nuevo escenario nos permite ir más allá en la forma de experimentar, colaborar y transferir conocimiento, acercando la ciencia y la innovación a contextos reales y conectando de manera más directa con la industria y la ciudadanía.

Para entender qué significa este cambio en la práctica, recogemos la mirada de distintas personas del equipo, que nos comparten qué creen que les va a permitir este nuevo ecosistema, cómo transformará su trabajo y qué oportunidades vislumbran para 2026.

"La clave es trabajar desde el inicio en colaboración con la industria, combinando su conocimiento y experiencia con el trabajo en cocinas, laboratorios y entornos de test con consumidor. La empresa aporta su visión y contexto, los chefs creatividad, técnicas y aceptabilidad, y los perfiles técnicos y científicos rigor y criterio. Las nuevas capacidades en las instalaciones de GOe nos permiten conectar con la industria alimentaria de forma más directa y aplicada, integrando en un mismo espacio innovación abierta, espacios de experimentación y talento multidisciplinar para convertir conocimiento en soluciones reales, e impulsando una relación más continua a través de iniciativas de encuentro, transferencia y divulgación de conocimiento y emprendimiento. Esta combinación permite convertir ideas en productos alimentarios viables, atractivos y listos para el mercado en menos tiempo.

Mónica Álvarez, Coordinadora de Oficina de Proyectos en GOe Tech Center, con más de 20 años de experiencia como Directora de I+D en la industria alimentaria.

"Los nuevos laboratorios y equipamientos tecnológicos que tenemos en GOe son una evolución natural hacia una biotecnología más aplicada y controlada. Pasamos de trabajar en sistemas más abiertos a poder diseñar y controlar procesos fermentativos con mucha mayor precisión, trabajar con microorganismos desde una lógica biotecnológica —no solo exploratoria— e integrar todo el flujo, desde la obtención del ingrediente hasta su evaluación funcional. Esto nos permite desarrollar procesos más robustos, reproducibles y alineados con condiciones reales de industria.

Este salto también habilita el desarrollo de ingredientes biotecnológicos de nueva generación, como postbióticos o fermentaciones dirigidas y de precisión, y nos permite conectar estos desarrollos con modelos como la digestión in vitro o la fermentación colónica, entendiendo no solo cómo se generan, sino también cómo actúan en organismo y su impacto funcional en las personas."

Monserrat A. Jasso, PhD Investigadora en biotecnología culinaria en GOe Tech Center

---

"El edificio GOe nos permite estar mucho más cerca de las personas, no solo investigando sobre ellas, sino con ellas. Podemos crear experiencias reales (catas, tests, talleres, dinámicas) donde la ciudadanía prueba, opina y participa en lo que desarrollamos, generando una relación más directa y transparente. Entendemos mejor qué piensan, sienten y necesitan. Con el lanzamiento de nuestra plataforma GOe Testers en 2026 damos un paso más, consolidando una comunidad activa que nos permite trabajar con perfiles diversos y concretos y obtener así insights mucho más relevantes, que se sienten parte de nuestro proceso de innovación"

Elena Romeo, PhD investigadora en análisis sensorial de GOe Tech Center

---

"En 2026 estamos poniendo en marcha nuestra Unidad de Intervención Nutricional-Culinaria. El nuevo espacio de GOe Tech Center en la 1 planta de GOe nos permite integrar en un mismo lugar todos los espacios, personas y conocimiento necesario — cocinas de innovación culinaria, laboratorios físico-químicos y biotecnológicos, salas de cata, espacios para talleres con ciudadanía, consulta nutricional y laboratorio clínico— para abordar la salud desde la gastronomía de forma completa.

No se trata sólo de investigar o formar, sino de poder estar a pie de calle, con las personas —los pacientes— y también con los profesionales sanitarios. Queremos que la gastronomía enganche de verdad, que genere adherencia y que se traduzca en hábitos sostenibles con impacto real en la salud. Eso es, en esencia, lo que entendemos por 'Gastronomy is medicine'".

Javier Campión, PhD Coordinador área de salud y gastronomía de GOe Tech Center

---

"Ser parte y corazón de GOe, uno de los principales ecosistemas gastronómicos del mundo, nos permite explorar activamente nuevos territorios. El contacto directo con culturas culinarias diversas genera una base de conocimiento única sobre ingredientes, sabores y técnicas emergentes. Creo que Chefs Community for Innovation nos da una capacidad más sólida al equipo de chefs investigadores para responder a retos de innovación, especialmente en proyectos que requieren una visión amplia, adaptación cultural y diferenciación sensorial.

Con las dinámicas que se están generando en la red, preveo que vamos a poder impulsar una colaboración internacional más real entre chefs, empresas y otros agentes del sector, integrando perfiles con impacto directo en distintos mercados."

John Regealkf, chef investigador y Coordinador de Innovación culinaria de GOe Tech Center

---







goe.bculinary.com/techcenter

goetechcenter@bculinary.com