

## NOTA DE PRENSA

# Tekniker y AZTI suman fuerzas en aplicaciones de Industria 4.0 para la industria alimentaria

- *Los centros tecnológicos AZTI y Tekniker firman un acuerdo de colaboración con el objetivo de ofrecer soluciones tecnológicas que cubran toda la cadena de valor alimentaria*
- *AZTI aportará su experiencia y conocimiento en el sector alimentario mientras que Tekniker proporcionará su expertise en el desarrollo de aplicaciones tecnológicas para Industria 4.0*

[Eibar, 26 de enero de 2021] - Las nuevas herramientas tecnológicas como la robótica, el Big Data, la ciberseguridad o la sensórica avanzada, entre otras, permiten, con el adecuado conocimiento del sector, disponer de información rápida que ayuda a las empresas a anticiparse a imprevistos y a mejorar de forma exponencial la gestión de sus negocios.

El sector alimentario y las empresas que lo integran también son conscientes de la necesidad de incorporar estas tecnologías para avanzar hacia una producción y gestión de negocio más inteligentes. Para poder realizar una transformación digital eficiente es imprescindible conocer muy bien al sector y considerar la empresa y la cadena de valor de una manera integral, realizando cambios paulatinos en función de las características de cada caso.

En este contexto, los centros tecnológicos **AZTI** y **Tekniker**, ambos miembros de **Basque Research and Technology Alliance** (BRTA), colaboran de forma conjunta en la alianza FOODTECH 4.0, con el objetivo de ofrecer soluciones tecnológicas que abarquen toda la cadena de valor de la industria alimentaria. Esta alianza busca aunar el conocimiento y experiencia en la cadena de valor del mar y de la alimentación de AZTI con la experiencia de Tekniker en soluciones tecnológicas de Industria 4.0.

Ambos centros tecnológicos llevan años trabajando para favorecer la implantación paulatina e integral de la transformación 4.0 adaptada a las necesidades de cada empresa y, sobre todo, ajustada a sus objetivos, su realidad y su cadena de valor. A través de esta alianza, AZTI y Tekniker suman fuerzas para alcanzar la digitalización del sector alimentario.

En concreto, AZTI, centro de investigación especialista en la cadena de valor marítimo-pesquera y alimentaria, aportará todo su conocimiento y *expertise* tanto en el desarrollo de soluciones (4.0 y no digitales) orientadas al desarrollo de nuevos procesos productivos más competitivos, sostenibles y seguros para la transformación de alimentos. Así mismo, contribuirá con su experiencia en el desarrollo de nuevos productos alimenticios impulsando una alimentación sostenible de calidad, segura, íntegra y saludable.

Por su parte, el centro tecnológico Tekniker proporcionará su *expertise* en el desarrollo de aplicaciones innovadoras relacionadas con la fabricación industrial y digital; es decir, con tecnologías 4.0 como la sensórica, la visión artificial, automatización y robótica o la inteligencia artificial, entre otras, que ya ha implantado en sectores como la aeronáutica, la automoción, la máquina herramienta o las energías renovables.

Los objetivos que pretenden cubrir de forma conjunta mediante esta alianza son la mejora de la calidad del producto a través de la monitorización del proceso productivo; la optimización de la producción mejorando el control de fabricación, prediciendo la entrada de materias primas y estimando la demanda; el aumento de la automatización de los procesos y la optimización de la intra-logística; el incremento de la sostenibilidad del sector alimentario; así como garantizar la seguridad alimentaria.

## **Soluciones 4.0 para la cadena de valor alimentaria**

Para dar respuesta a los diferentes retos, la alianza FOODTECH 4.0 presenta una oferta conjunta de soluciones tecnológicas diferenciadoras que abarcan toda la cadena de valor alimentaria, desde la fuente de los recursos, como por ejemplo el mar, hasta la distribución del alimento.

Entre otras cosas, FOODTECH 4.0 ofrece un **diagnóstico personalizado 4.0** a industrias de la alimentación para ayudarles en su camino hacia la transformación digital de manera paulatina y adaptándose a sus necesidades, objetivos y cadena de valor. Asimismo, esta colaboración favorece el desarrollo de soluciones inteligentes con el objetivo de asegurar la **calidad, seguridad y trazabilidad de productos y procesos alimentarios**, facilitando un incremento de la eficiencia de la cadena de valor y la confianza del consumidor.

En concreto, la implementación de sistemas avanzados de sensórica puede permitir la inspección del 100% de la producción, estandarizar la calidad de los productos y reducir

tiempo de control de calidad, garantizar el etiquetado y cumplimiento de parámetros regulados, mejorar la trazabilidad, establecer acciones preventivas que permiten anticiparse a imprevistos y optimizar la eficiencia y seguridad del proceso productivo.

Además, la oferta llevada a cabo por AZTI y Tekniker también incluye la **planificación y el diseño de soluciones automatizadas y sistemas robóticos** para reducir tiempos, estandarizar procesos y asegurar una homogeneidad en la calidad y características del producto, así como garantizar la seguridad de los alimentos al reducirse las manipulaciones.

Asimismo, FOODTECH 4.0 contempla el desarrollo e implantación de herramientas y plataformas para la **integración y el procesamiento de datos** (Big Data), basadas en tecnologías abiertas, o la configuración de servicios y herramientas en plataformas comerciales.

Al mismo tiempo, la alianza puesta en marcha por AZTI y Tekniker incorpora la **integración de la trazabilidad y el control de calidad** en sistemas avanzados con el fin de satisfacer la necesidad de transparencia, cada vez más importante para los consumidores. Estos sistemas, basados en tecnologías IoT, Big Data o Inteligencia Artificial, permiten mejorar la producción y gestión entre los operadores de la cadena de valor alimentaria.

## Sobre AZTI

AZTI es un centro de investigación especialista en la cadena de valor alimentaria y marítimo-pesquera, cuyo propósito es transformar la ciencia en desarrollo sostenible y saludable, alineado con los ODS 2030. A lo largo de casi 40 años de trayectoria, ha impulsado más de 4.000 proyectos, alcanzando una facturación en 2019 de 20 M€. AZTI es miembro de Basque Research and Technology Alliance (BRTA).

Puede encontrar más información en [www.azti.es](http://www.azti.es)

## Sobre Tekniker

Tekniker es un centro tecnológico especializado en Fabricación Avanzada, Ingeniería de Superficies, Ingeniería de Producto y TICs para fabricación. Su misión es aportar crecimiento y bienestar a través de la I+D+i al conjunto de la sociedad, contribuyendo de manera

sostenible a la competitividad del conjunto del tejido empresarial. Tekniker es miembro de Basque Research and Technology Alliance (BRTA).

## Sobre BRTA

BRTA es una alianza formada por 4 centros de investigación colaborativa (CIC BioGUNE, CIC NanoGUNE, CIC BiomaGUNE y CIC EnergiGUNE) y 12 centros tecnológicos (Azterlan, Azti, Ceit, Cidetec, Gaiker, Ideko, Ikerlan, Lortek, Neiker, Tecnalia, Tekniker y Vicomtech) que tienen el objetivo de desarrollar soluciones tecnológicas avanzadas para el tejido empresarial vasco.

Con el apoyo del Gobierno Vasco, el Grupo SPRI y las Diputaciones forales de los tres territorios, la alianza busca impulsar la colaboración entre los centros que la integran, reforzar las condiciones para generar y transmitir conocimiento a las empresas con la intención de contribuir a su competitividad y proyectar la capacidad científico-tecnológica vasca en el exterior.

Los centros de BRTA cuentan con una plantilla de 3.500 profesionales, ejecutan el 22% de la inversión en I+D de Euskadi, registran una facturación anual superior a los 300 millones de euros y generan 100 patentes europeas e internacionales al año.

### Más información:

**GUK** ▶ Eider Lazkano  
[eider@guk.es](mailto:eider@guk.es) | Tel. 620 807 344

**GUK** ▶ Marta Berard  
[marta@guk.es](mailto:marta@guk.es) | Tel. 606 143 250