

Las Plataformas Regionales

impulsoras en la participación activa
de sus miembros en redes y foros
nacionales y europeos

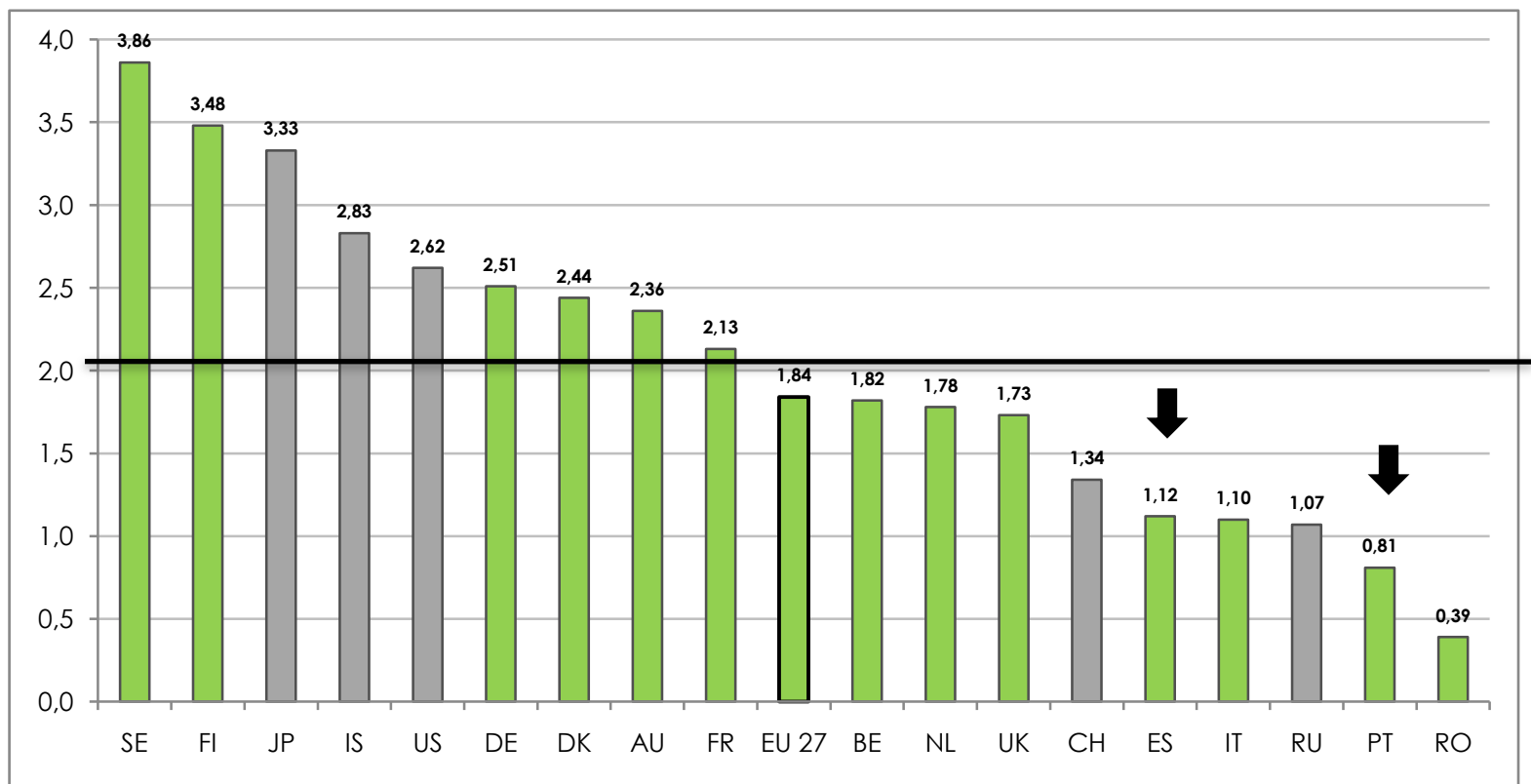
Lorenzo Pastrana
Director del Programas de Transferencia
Vicerrectorado de Investigación
Universidade de Vigo
Santiago, maio 2010

Necesidad de innovación

La innovación está en la mente de todos

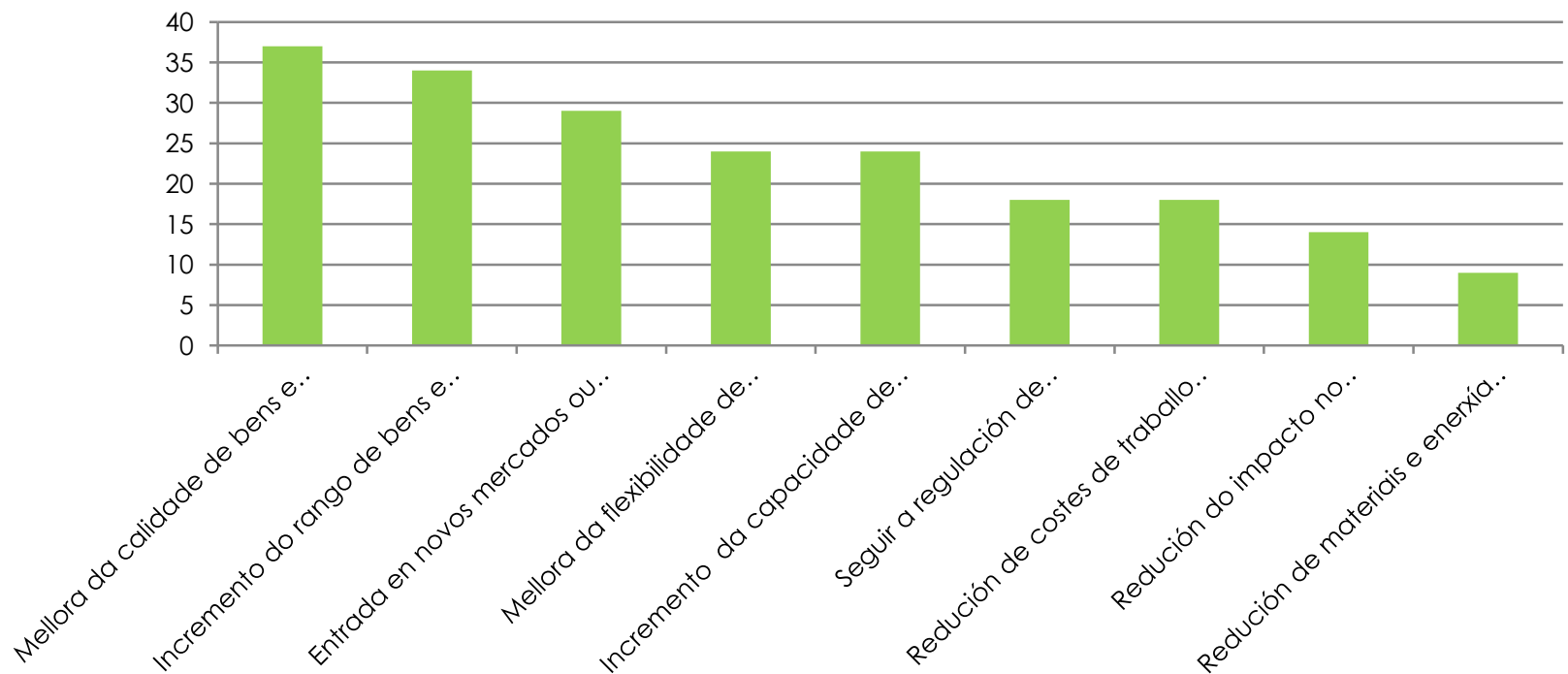
- La visión tradicional está cuestionada, los clientes requieren productos con más alto contenido tecnológico
- Entorno cambiante y complejo.
- Nueva dimensión internacional del trabajo y la competitividad de los nuevos mercados emergentes

Inversión en I+D en 2005 (% PIB)



Fonte: Science and Technology and Innovation in Europe, Eurostat Pocketbook, European Commission (2008)

Razones para innovar



La innovación es un factor de competencia internacional

Fonte: Science and Technology and Innovation in Europe, Eurostat Statistical books,
European Commission (2008)

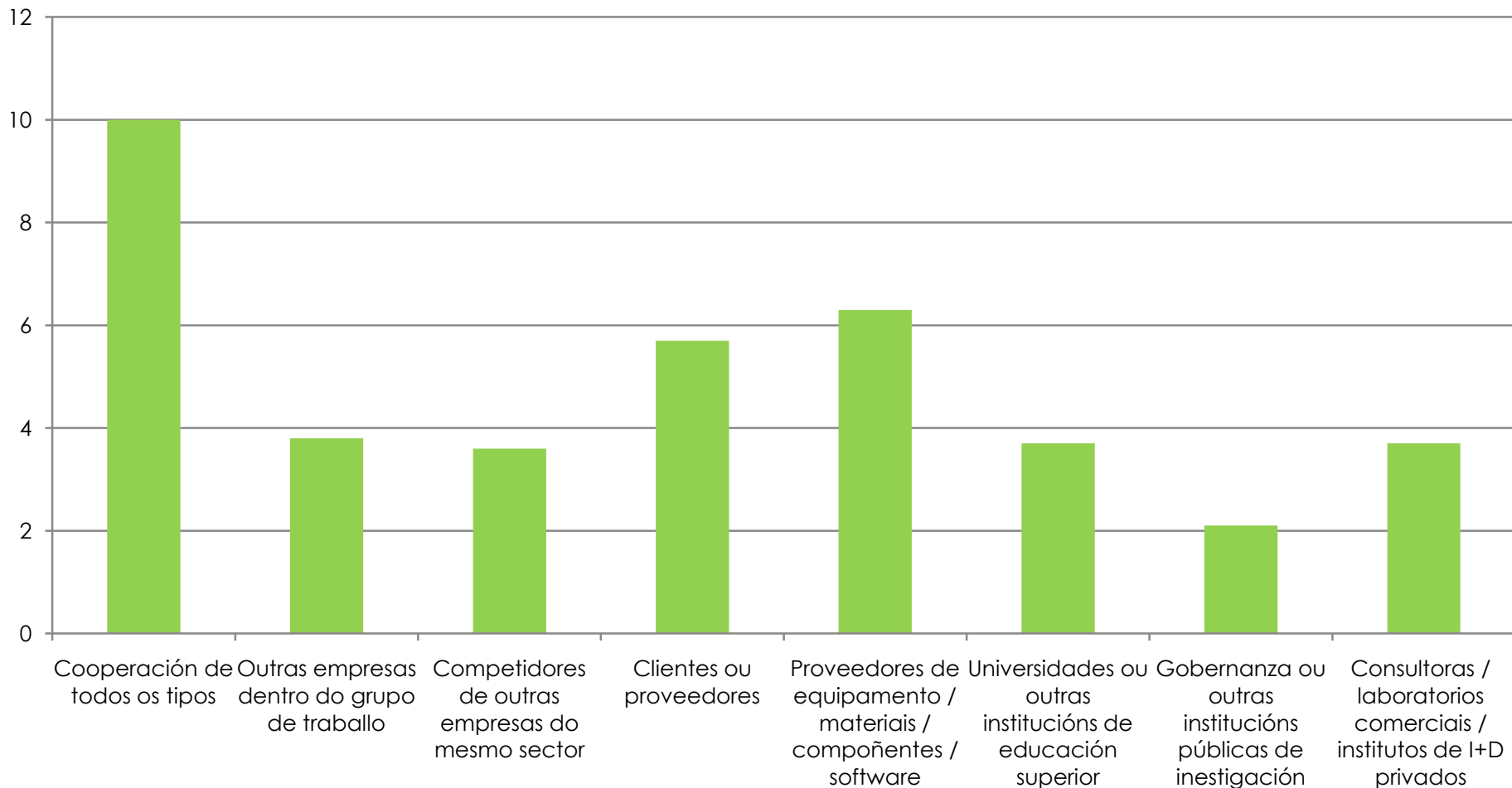
Efectos de la innovación en la empresa

Efectos	Empresas innovadoras	Empresas no innovadoras
Mejora satisfacción de los empleados / ratios reducidos de movilidad de empleados	4,1	2,0
Costes reducidos por unidad de salida	4,7	2,2
Mejora de la calidad de bienes y servicios	10,2	4,0
Tempo reducido de respuesta a las necesidades de proveedores e clientes	9,1	3,8

Fonte: Science and Technology and Innovation in Europe, Eurostat Statistical books, European Commission (2008)

Cooperación motor de la innovación

Tipo de cooperación (%) das empresas innovadoras EU-27 2004



Fonte: Science and Technology and Innovation in Europe, Eurostat Statistical books, European Commission (2008)

Cooperación Universidad-empresa

¿Por qué acudir a la Universidad?

- Acceder a nuevos recursos y conocimientos
- Transferencia de conocimientos
- Compartir riesgos y gastos
- Explorar nuevas tecnologías
- Acelerar el proceso de desarrollo

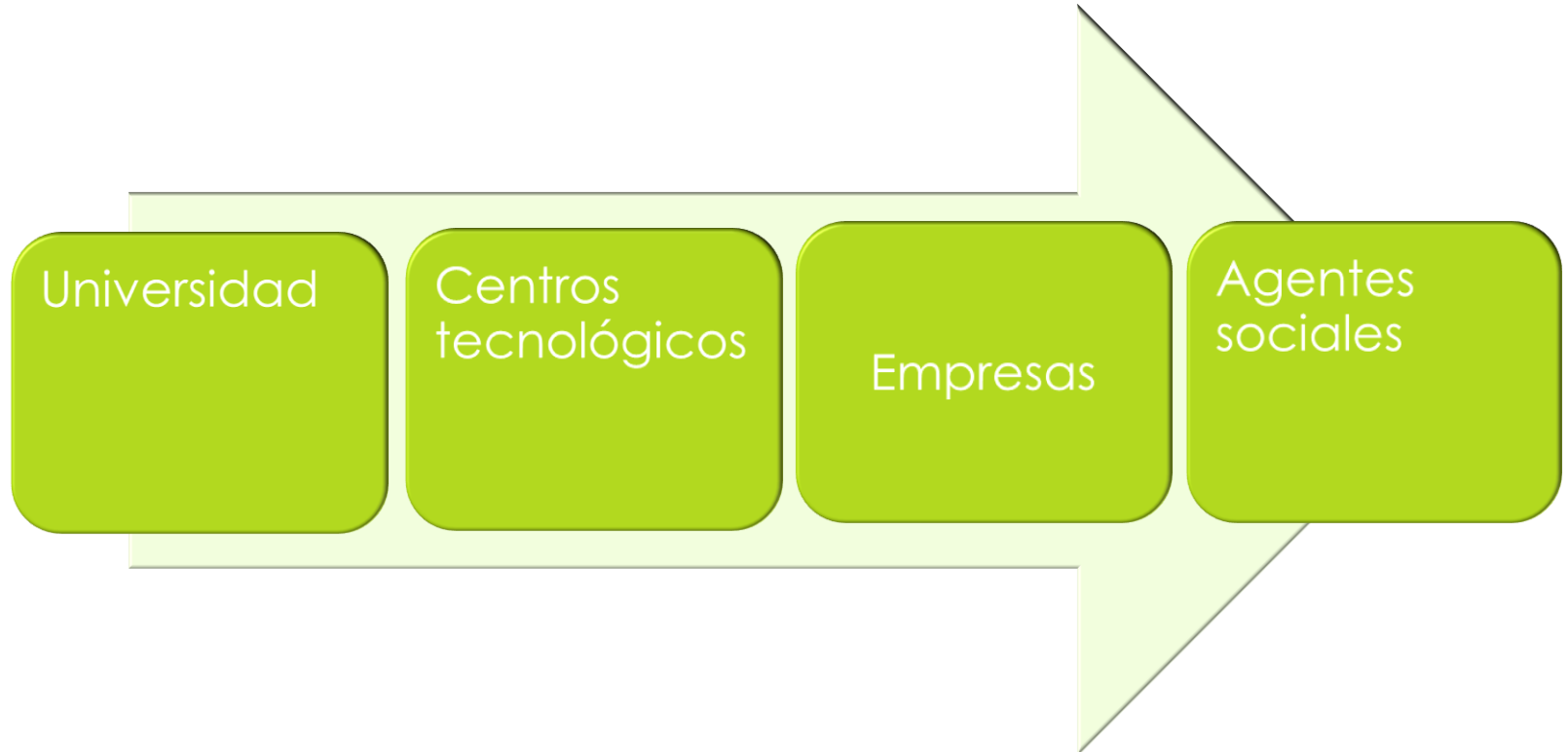
Colaborar con universidades tiene efectos directos

Table 2.2.: The relationship between business performance and collaboration

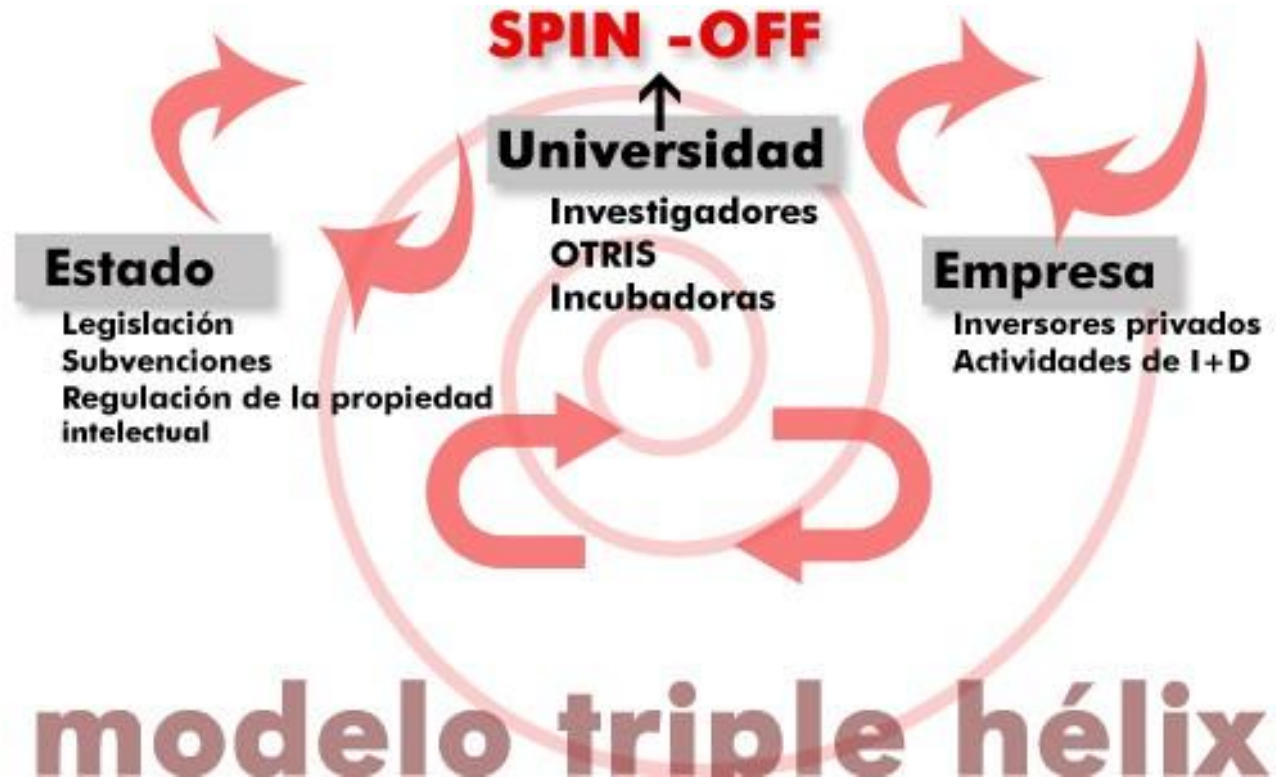
	Increased range of goods and services	Opened new market or increased market share	Improved quality of goods and services	Reduced unit labour costs
Enterprises which do not use universities as a partner	42 %	40 %	46 %	33 %
Enterprises which use universities as a partner	82 %	81 %	85 %	65 %

Source: Community Innovation Survey (UK), DTI/ONS, 2001.

El flujo del conocimiento. Procesos de transferencia



El modelo de la triple hélice



Modos de cooperar

1. Cooperación con los agentes del sistema de I+D+i

- Plataformas Tecnológicas

2. Cooperación en el territorio

- El desarrollo de nuevas ideas se hace a nivel local, dado que las regiones son las primeras en percibir las transformaciones económicas.
- La cumbre de Lisboa 2000 considera fundamental la dimensión regional como factor clave para estimular los procesos de innovación.
- Cooperación transfronteriza

Plataformas tecnológicas

- Agrupaciones de entidades con el objetivo de impulsar la competitividad de los sectores clave para la economía gallega a través de la colaboración entre los agentes del Sistema de Innovación y la integración de actuaciones.
- Incorporan a todos los actores del sistema Gallego de Innovación (empresas, centros tecnológicos, grupos de investigación, administraciones, organismos reguladores, ...) interesados en un sector concreto y que están interesados por la industria.
- Definen e implementan Agendas Estratégicas de I+D+i sobre temas estratégicos a nivel tecnológico, con un relevante impacto social.
- Facilitan la generación de grandes proyectos colaborativos alineados con las estrategias definidas en las AEIs por los sectores

Plataformas tecnológicas



Vindeira - Plataforma Tecnológica Gallega de las TIC
Teléf: +34 986 813 406
rmendezo@gts.tsc.uvigo.es
<http://www.vindeira.org>



I+DEA - Plataforma Tecnológica Audiovisual Gallega
Teléf: +34 981 941 792 - 667 120 305
idea@clag.es
<http://www.idea.org.es>



Plataforma Tecnológica del Producto Gráfico y del Libro Gallego
Teléf: +34 986 419 922
info@ptgrafica.com
<http://www.ptgrafica.com>



Plataforma Tecnológica Gallega de Automoción
Teléf: +34 986 900 300
secretaria.plataforma@ctag.com



Plataforma Tecnológica Gallega del Sector de Construcción Naval
Teléf: +34 986 419 922
info@ptgn.net
<http://www.ptgn.net>



Plataforma Tecnológica Gallega de Granito
Teléf: +34 986 348 964
info@ptgg.es
<http://www.ptgg.es>



Plataforma Tecnológica Gallega de la Madera
Teléf: +34 988 368 152
info@cismadeira.com
<http://www.ptmadeira.org>



ENVITE - Plataforma Tecnológica Gallega de Medio Ambiente
Teléf: +34 986 441 962
info@envite.org
<http://www.envite.org>



ENERXE - Plataforma Tecnológica Gallega de Energía
Teléf: +34 981 541 526
info@enerxe.org
<http://www.enerxe.org>



Plataforma Tecnológica Gallega de Materiales y Procesos de Fabricación
Teléf: +34 986 344 000 (ext 212)
secretariatecnica@mpf2020.es
<http://www.mpf2020.es>



Plataforma Tecnológica Gallega Agroalimentaria
Teléf: +34 988 548 277 - 986 469 301
info@ptgal.org
<http://www.ptgal.org>



Plataforma Tecnológica Gallega de Acuicultura
Teléf: +34 981 841 600
secretaria@ptxga.org
<http://www.ptxga.org>



TECNOPEIXE - Plataforma Tecnológica Gallega de Pesca
Teléf: +34 986 247 047
info@tecnopexie.org
<http://www.tecnopexie.org>



NANOGAL - Plataforma Tecnológica Gallega de Nanotecnología
Teléf: +34 988 368 124
nanogal@nanogal.org
<http://www.nanogal.org>



Plataforma Tecnológica Gallega de Biotecnología
Teléf: +34 881 999 468
elena.alvarez@plan-incite.eu



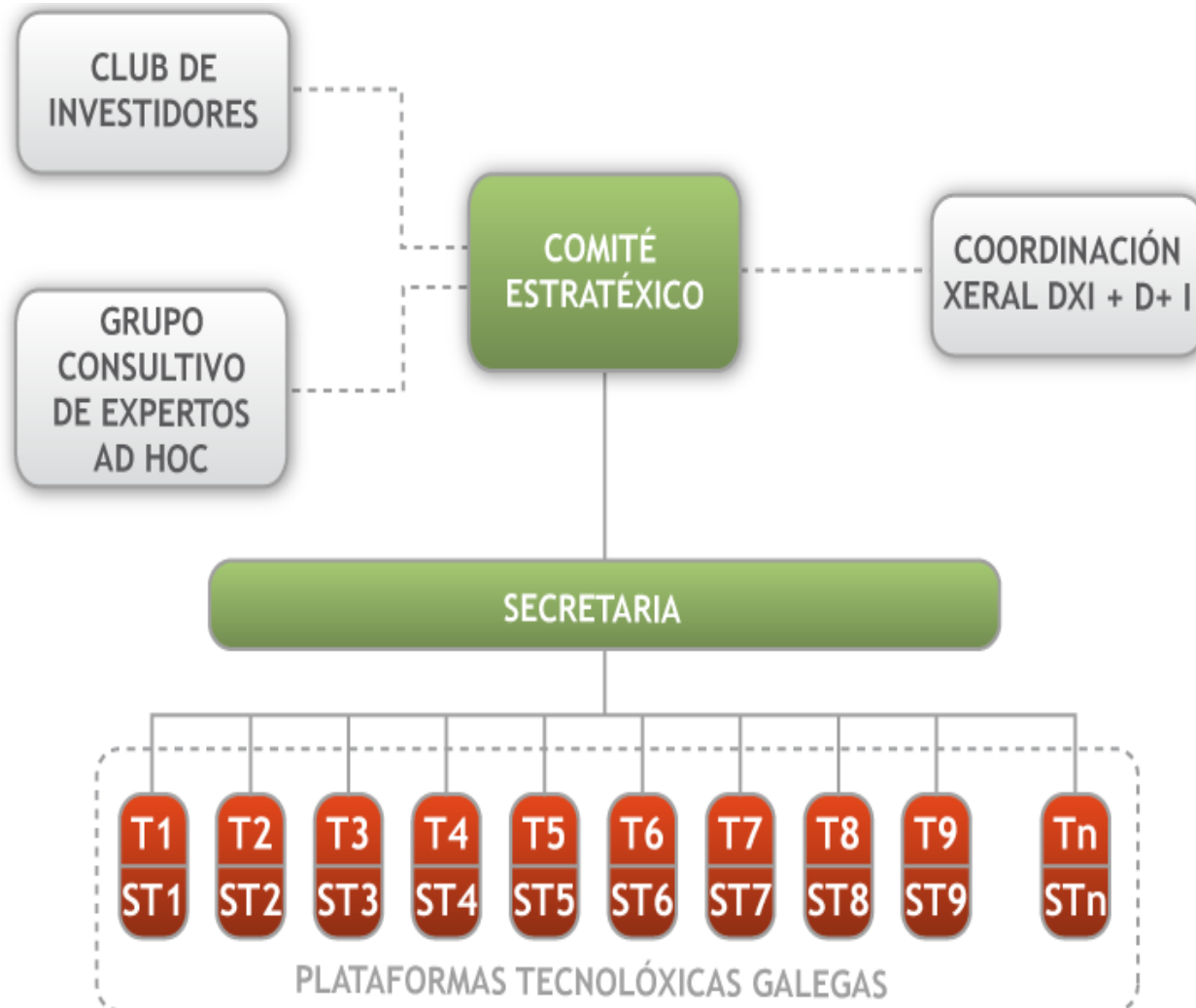
Plataforma Tecnológica Gallega de Logística
Teléf: +34 881 999 365
natalia.rey@plan-incite.eu

Plataforma Tecnológica Forestal Gallega
Teléf: +34 881 999 355
angel.torres@plan-incite.eu

Neurona: Red de plataformas

- Establecer un foro de encuentro para el intercambio de información y experiencias entre los agentes asociados a las Plataformas Tecnológicas Gallegas.
- Poner en marcha soluciones efectivas que resuelvan problemáticas comunes detectadas en las plataformas tecnológicas gallegas.
- Promover y facilitar la colaboración entre los agentes de las Plataformas Tecnológicas Gallegas para el desarrollo de proyectos de I+D+I.
- Crear una imagen institucional única de Investigación, Desarrollo e Innovación en Galicia para los sectores llave de la economía gallega.

Plataformas tecnológicas



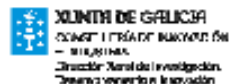
Plataforma agroalimentaria

- La Ptgal es el punto de encuentro I+D+i en el sector agroalimentario gallego.
- La Ptgal cataliza el aprovechamiento de las sinergias existentes entre los diferentes segmentos y protagonistas: producción primaria, industrias, centros tecnológicos, opis...
- La finalidad es orientar los recursos materiales y conceptuales hacia promoción de la innovación

Miembros

- Grupos de investigación de universidades: 30
- Empresas: 153
- Centros Tecnológicos: 5

Estructura organizativa



Dirección Xeral de Investigación, desenvolvemento e innovación



Universidade de Vigo



Universidade de Santiago de Compostela



Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados e Mariscos ANFACO CECOPESCA



Asociación Galega de Cooperativas Agrarias



Plataforma Tecnolóxica Galega Agroalimentaria



Instituto Galego de Calidade Alimentaria



Grupo COREN



Grupo Pescanova



FEIRACO



Grupo Jealsa Rianxeira



Grupo Hijos de Rivera



Clavo Conxelados



Kiwi Atlántico



Porto Muiños



Avances Bioquímicos da Alimentación

Agenda estratégica de innovación

- En la AEI se establecen los retos que se pretenden afrontar, estableciendo las prioridades a nivel tecnológico y de programas transversales para el soporte del I+D+i en el sector.
- La AEI se complementa con un plan de implantación de las acciones propuestas encaminadas a la consecución de los objetivos cuantitativos y cualitativos prefijados.

Agenda estratégica

Eg: FOOD QUALITY: 12 Chapters

CHAPTER 5

EMERGENT TECHNOLOGIES OF FOOD PROCESSING

	PRIORITY	RELEVANCY	APPLICABILITY	SCIENTIFIC CAPACITY	ENTREPRENEURSHIP
VALUE GROUP POSITION	6,23	7,58	7,23	5,92	6,72
	4	4	6	10	4



Grupos de trabajo

■ Públicos

- Alimentos funcionales, nutrición y salud
- Nuevas tecnologías de procesado y envasado
- Formación/educación
- Nuevos productos y valorización de materias primas y subproductos
- Producción agroganadera sostenible y de calidad
- Alimentos y TICs

■ Privados

- Seguridad Alimentaria AGAFAC,
- Tecnologías Emergentes COREN,
- Residuos da industria alimentaria PESCANOVA
- Produtos Cárnicos Funcionais, C. I. GANADERAS y AGRÍCOLAS
- Produtos Funcionais Enfocados á 3ª Idade INNAVES
- Novas Materias Primas en Alimentación Animal NUTER FEED.

Principales actividades

- Promoción de proyectos
- Catálogo de servicios
- Jornadas técnicas y workshops
- Servicio de observatorio de vigilancia tecnológica
- Novedades, alertas y convocatorias

Proyectos promovidos

	2007	2008	2007	2008
			PUBLIC OBTAINED FINANCING	MOBILIZED BUDGET
PROJECTS COMPANIES+ORGANISMS	18	45	1.534.064 €	25.956.805 €
PROJECTS INTERORGANISMS	5	4	524.782 €	6.553.150 €
TOTAL	23	47	2.058.846 €	32.509.955 €

Proyectos promovidos

REAL: North Portugal - Galicia food-processing innovation and technological development network.



The aim is to elaborate a combined i+d strategy between Galicia and the North of Portugal, which involves the productive sector and integrates the existing capacities, allowing to prepare a socioeconomic area to answer nowadays challenges , and positioning profitably in the euroregion food-processing sector.

RAPID: Network of support to i+d SMEs



Creation of a network of innovative projects and a department of functioning of centers involved in research that will work with a common methodology, which will allow to stir into action the risk of the projects and dynamize the relations among companies.

RED-INNOREMA:



Network of work on utilization and appraisalment of marine resources, development of new products and improvement of the food quality.

Proyectos promovidos

TIFESAL: Innovation transfer project in models of formation and work in agri-food sector.



It tries to detect the emergent occupations in the sector, as a consequence of the impact of new technologies, to analyze the professional competences and to define the accreditation which should be granted.

ECOCRAB:



Industrial competitiveness and innovation by producing healthy and secure goods and preserving enviromental asset taking profit from fisheries discarded crabs.

INNOVAQOOP:

Promotion of innovation in cooperatives.



INNOVACIÓN Y TRANSFERENCIA
DE TECNOLOGÍA
AGROPECUARIA Y FORESTAL
INNOVAQOOP

REAL NORTH PORTUGAL – GALICIA FOOD INNOVATION NETWORK



REAL

REDE DE INNOVACIÓN ALIMENTARIA
NORTE DE PORTUGAL-GALICIA
REDE DE INOVAÇÃO ALIMENTAR
NORTE DE PORTUGAL-GALIZA

THE REAL PROJECT

- **North Portugal-Galicia Food Innovation Network**
- **Cross-border Cooperation Operative Program Spain – Portugal 2007-2013**
- **Period: 01-01-2009 31-12-2010**
- **Budget: 2.060.517 € Co-funding ERDF 75%**



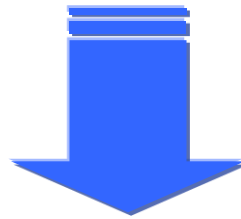
Socios de REAL

- ▣ Universidad de Trás-os-Montes y Alto Douro
- ▣ Universidad de Minho
- ▣ Universidade Católica Portuguesa
- ▣ Instituto Politécnico de Viana do Castelo
- ▣ NERVIR – Associação Empresarial
- ▣ Universidad de Vigo
- ▣ Universidad de Santiago de Compostela
- ▣ Centro Tecnológico da Carne
- ▣ Xunta de Galicia
- ▣ ANFACO-CECOPESCA

Objective

**To establish a structured cooperative
knowledge network;**

to promote innovation in the food sector



**in order to develop the food sector
in the North Portugal–Galicia euro-region**



REAL

REDE DE INNOVACIÓN ALIMENTARIA
NORTE DE PORTUGAL-GALICIA
REDE DE INOVAÇÃO ALIMENTAR
NORTE DE PORTUGAL-GALIZA

A step further

CONNECTING EUROPEAN FOOD CLUSTERS

FOOD CLUSTER INITIATIVE

**EU Cooperating network
of Regions with
ambitions in Food.**

**Basis for establishing EU
consortia founded on
regional strengths, in fact
building the ERA in Food.**



12 projects originating from

All originating from:

- Regions of Knowledge
- Research Potential
- Interreg (REAL)

RESEARCH CAPACITY BUILDING cluster

with ambition in **regional economic development**

in the **FOOD** sector

31 regions with similarities

- a focus on food;
- a focus on strengthening R&D;
- a focus on clusters;
- a focus on international cooperation;
- an emphasis focusing on knowledge transfer to companies and Regional RTD policy on food.

EU CHALLENGES IN FOOD e.g.

- Food related deaths and diseases, malnutrition, obesity
 - Nutrition for infants, kids and elderly
 - Improved quality and safety
 - Secure variety and choice of high quality & tasty products
 - Environmental impact: energy consumption, water use
 - Food security, world population growth and climate change
-
- Research effort fragmented throughout nations and regions

FOOD CLUSTER INITIATIVE

AFRESH: REGIONS OF KNOWLEDGE. VII PM

Activity and Food for Regional Economies Supporting Health

Coordinator: Xavier Gellynck

Organisation: Ghent University, Department of Agricultural Economics

Countering diet-related diseases through competitive regional agrofood-and physical activity clusters

FP7-REGIONS-2010-1

FP7 Capacities

Regions of Knowledge

Area 3.1. Transnational cooperation between regional research-driven clusters

Colaboración con otras redes



Fondo Tecnológico del CDTI

Proyectos de I+D en Cooperación:

- Proyectos Integrados.
- Proyectos Cooperación Tecnológica entre PYMES.
- Proyectos Interempresa.

Proyectos integrados

ESTRUCTURA

- Agrupación de empresas constituidas como mínimo por 3 empresas, autónomas entre sí, al menos una de ellas grande, (deberá existir una participación equilibrada entre todos los miembros del Consorcio o Agrupación).
- Será necesaria la participación de al menos un organismo de investigación bajo la formula de la subcontratación.

TAMAÑO

- Presupuesto mínimo del proyecto, 5 M€. Participación mínima 240.000 €.
- Duración de 2 a 4 años.
- El presupuesto subcontratado a centros de investigación será como mínimo el 10% del presupuesto total.

Cooperación entre PYMES

ESTRUCTURA

- Beneficiarios: Agrupación de empresas constituidas, como mínimo por 4 PYMES independientes entre si, (deberá existir una participación equilibrada entre todos los miembros del Consorcio o Agrupación).
- Participación, al menos, de un organismo de investigación bajo la fórmula de la subcontratación.

TAMAÑO

- Presupuesto mínimo del proyecto, 2 M€. Participación mínima 240.000 €.
- Duración de 2 a 4 años.
- El presupuesto subcontratado a centros de investigación será como mínimo el 10% del presupuesto total.

Cooperación interempresa

- Beneficiarios: Agrupación de al menos 2 empresas independientes entre si, una de ellas PYME.
- Presupuesto mínimo del proyecto 0,5 M€. Participación mínima 240.000€.
- Duración de hasta 2 años.

Fondo tecnológico

TEPAGA: Emergent Technologies of Food Processing in Galicia

Application of emergent technologies of food-processing , validation of innovative processes of transformation, conservation and packaging systems.



VALORA:

Evaluation, appraisalment and application of compounds proceeding from by-products and food industry wastes.

DATOS DE CONTACTO

Lorenzo Miguel Pastrana Castro

Área de Programas de Trasnferencia

Vicerrectorado de Investigación

Universidade de Vigo

Lorenzo Pastrana

e-mail: transferencia@uvigo.es

pastrana@uvigo.es