



Presentación StartBEC 3ª edición

Fecha de inicio: **18 febrero 2026**

Fecha de fin: **18 febrero 2026**

Duración: **5 horas**

Horarios: **09:30 - 14:30**

Ubicación:

Modalidad: **Presencial**

Precio: **0€**

Introducción

StartBEC es el programa del MAPA y AINIA para fomentar el desarrollo tecnológico y dinamizar el ecosistema emergente en el ámbito de la bioeconomía. A través de un convenio de colaboración, su objetivo es impulsar cadenas de valor innovadoras, vinculadas al sector agroalimentario, apoyar el emprendimiento y apostar por el talento.

La presentación de la 3ª edición StartBEC tendrá lugar el miércoles 18 de febrero en las instalaciones de AINIA: Parque Tecnológico de Valencia, Av. Benjamín Franklin, 5-11, 46980 Paterna, Valencia. [Cómo llegar](#)

Podrás utilizar el parking de nuestras instalaciones. Te recomendamos venir con tiempo para evitar atascos.

Si tienes alguna pregunta o necesitas más información, contáctanos en startbec@ainia.es

Dirigido a

- Empresas de sectores de alimentación, farmacia, química o cosmética
- Empresas involucradas en actividades de bioeconomía: nuevas fuentes de biomasa y biocombustibles, *upcycling*, biomateriales, soluciones frente al desperdicio alimentario, biofertilizantes y biopesticidas, etc.
- Entidades de inversión e inversores privados interesados en la temática de la jornada

Programa

9:30 – 10:00 Bienvenida y acreditaciones

10:00 – 10:30 Bienvenida institucional y presentación de AINIA y del programa StartBEC

- **Isabel Bombal Díaz**, directora general de Desarrollo Rural, Innovación y Política Forestal, MAPA
- **Cristina del Campo Asenjo**, directora general de AINIA

10:30 – 10:50 Nueva Estrategia Europea de Bioeconomía

- **Representante de la Comisión Europea**

10:50 – 11:15 Mesa Redonda. Oportunidades de Futuro en Bioeconomía Agroalimentaria para empresas, startups y emprendedores

- **Isabel Bombal Díaz**, directora general de Desarrollo Rural, Innovación y Política Forestal, MAPA
- **Representante de la Comisión Europea**
- **Andrés Pascual Vidal**, director de Innovación, AINIA

11:15 – 11:45 Pausa café

11:45 – 12:00 Presentación de StartBEC 3ª Edición

- **Ruth Manzanares**, responsable de Innovación abierta y del Programa StartBEC, AINIA

12:00 – 13:15 Presentación StartBECs 3ª Edición

- **Blauver**. Pionera en España en producción de espirulina fresca de calidad artesanal, cultivada de forma sostenible y métodos propios que respetan la naturaleza para contribuir a mejorar los hábitos de salud a través de alimentos honestos y responsables.
- **CarbonX**. Startup especializada en la creación y gestión de derechos de absorción de CO₂; ayuda a las empresas a

alcanzar sus objetivos de sostenibilidad mediante soluciones basadas en la naturaleza, a través de la generación de sumideros de carbono.

- **Clic Recycle.** Empresa deeptech de economía circular que transforma residuos de pelo humano en soluciones bio-basadas de alto impacto para agricultura regenerativa, descontaminación portuaria y aplicaciones técnicas.
- **Fourstrain Labs.** Startup biotecnológica que produce ingredientes funcionales de alto valor mediante fermentación de precisión y biotecnología avanzada como alternativas sostenibles y trazables a ingredientes convencionales de origen animal para los sectores alimentario, nutracéutico y cosmético.
- **ODS Protein.** Startup biotecnológica productora de proteínas alternativas basadas en la fermentación de hongos filamentosos que revalorizan subproductos de la industria alimentaria, ofreciendo ingredientes de excelente valor nutricional y funcional con una huella ambiental significativamente menor que las proteínas convencionales.
- **Omix Circular.** Spin-off de la Universidad de Alicante que ofrece la tecnología patentada HHT (Hidro-Humificación Térmica) para transformar residuos hortofrutícolas en fertilizantes de alto valor, permitiendo a los productores gestionar sus residuos in situ con instalaciones amortizables a corto plazo.
- **Organic Sanna.** Empresa dedicada a la recuperación y regeneración de suelos agrarios mediante microbiología aplicada, que combina análisis vivo del suelo con diseño de biorreactores para producir bioinsumos in situ, convirtiendo al agricultor en gestor consciente de su propio ecosistema

13:15 – 14:30 Comida – Networking

Programa cofinanciado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

