



PROPUESTA DE VALOR



- 1. Un centro tecnológico para la ciudadanía**
 - a. Exploramos la gastronomía como motor de cambio
 - b. Nuestra esencia
- 2. GOe Tech Center en datos**
 - a. Último año
 - b. Proyección internacional
 - c. Fórmulas de colaboración en proyectos
- 3. Expertos en**
 - a. Desarrollo de productos de alto valor culinario
 - b. Desarrollo tecnológico
- 4. Líneas de investigación**
- 5. Nuestro ADN**
 - a. Chefs Community for Innovation
 - b. Digital Gastronomy Lab
 - c. Ecosistema GOe

Un Centro Tecnológico para la ciudadanía



Exploramos la gastronomía como **motor de cambio positivo**

Somos el **Centro Tecnológico perteneciente al ecosistema de Basque Culinary Center.**

Generamos conocimiento para ser transferido a toda la **cadena de valor** de la **gastronomía** y la **alimentación**. Desde una visión integral y vanguardista, GOE Tech Center desarrolla proyectos de investigación e innovación, tanto en un contexto local como a nivel nacional e internacional.

Perteneceemos a:

Chefs investigadores & Personal Científico

ALIMENTACIÓN
SALUDABLE

SOSTENIBILIDAD

INNOVACIÓN
CULINARIA

ANÁLISIS
SENSORIAL

INNOVACIÓN
DIGITAL

IDENTIDAD
GASTRONÓMICA

Un Centro Tecnológico para la ciudadanía

GOe Tech Center en datos

Expertos en

Líneas de investigación

Nuestro ADN

GOe Tech Center en datos



En 2024...

13

PUBLICACIONES
CIENTÍFICAS

96

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN
E INNOVACIÓN

11

PARTICIPACIONES EN
CONGRESOS INTERNACIONALES

40%

INVESTIGADORES/AS CON
TÍTULO DE DR/DRA

+200

ORGANIZACIONES CON LAS QUE
HEMOS INTERACTUADO

Proyección internacional en el último año



● Proyectos

Ecuador
EE.UU.
Jamaica
Rep. Dominicana

Europa

Ghana
Líbano
Egipto

China
Japón



Congresos ●

CPH: LAB (Dinamarca)
ISPIM Innovation Management (Eslovenia)
EUROSENSE (Irlanda)
F&A NEXT Summit (Países Bajos)
Identità Golose (Italia)
Open Living Lab Days (Rumania)
RESTwithEU (Bélgica)
LCA FOOD 2024 (España)
EFFOST (Bélgica)
Smart Kitchen Summit (EE.UU.)
R&D Management (Suecia)

Buscamos fórmulas innovadoras para desarrollar soluciones diferenciales con nuestros clientes:

1

Participación en **convocatorias públicas** de forma individual o mediante la conformación de consorcios con entidades público/privadas.

3

Colaboraciones directas:
GOe Tech Center - Empresa.

2

Generación de **consorcios ad-hoc con empresas** que comparten un **reto común** para trabajar en él de forma conjunta en el medio/largo plazo.

4

Desarrollo de **soluciones a empresas** con la filosofía "**Open Innovation**", incluyendo en el desarrollo de la solución al ecosistema GOe: estudiantes de la facultad, startups u otras organizaciones.

Somos expertos/as en...



Desarrollo de nuevos productos de alto valor gastronómico



IDEACIÓN DEL
CONCEPTO



DESARROLLO DEL
PROTOTIPO



TESTEO



ACOMPañAMIENTO
FASE PREINDUSTRIAL

Desarrollo de nuevos productos de alto valor gastronómico



<p>Creaciones culinarias de alto valor gastronómico. Aplicaciones culinarias.</p>	<p>Desarrollo de productos gastronómicos sostenibles: valorización de co-productos; ecodiseño.</p>	<p>Análisis fisicoquímicos y microbiológicos que garantizan la seguridad, calidad y funcionalidad de los alimentos</p>
<p>Creaciones culinarias basadas en proteínas alternativas (plant based, insectos o fermentación de precisión)</p>	<p>Reformulación de productos para que sean más saludables</p>	<p>Evaluación sensorial de productos a través de catas con personas consumidoras, chefs y/o panelistas seleccionados.</p> <p>Adaptación de texturas y sabores para nuevos mercados y demandas de las personas consumidoras</p>

Co-creación y testeo de desarrollos tecnológicos



IDEACIÓN DEL
CONCEPTO



DESARROLLO DEL
PROTOTIPO



TESTEO EN
CONTEXTO REAL

Un Centro Tecnológico para la ciudadanía

GOe Tech Center en datos

Expertos en

Líneas de investigación

Nuestro ADN

Líneas de investigación



En GOe Tech Center trabajamos por una alimentación sostenible, saludable y deliciosa



Economía circular

Revalorización de subproductos, ecodiseño y ecoinnovación

Transformación social y ciencia ciudadana

Gastronomía saludable y terapéutica

Consumidores (etapas de la vida / condiciones) en el foco del proceso de innovación.

Necesidades del mercado

Adaptación a tendencias (clean label, plant-based)

Desarrollo de producto de alto valor gastronómico

Bebidas innovadoras

Identidad gastronómica de las diferentes culturas y territorios

Digitalización e IA en la cadena Gastroalimentaria

Smart Kitchen (conectividad, aplicaciones, optimización de procesos, automatización, modelos predictivos...)

Gastronomía personalizada



Un Centro Tecnológico para la ciudadanía

GOe Tech Center en datos

Expertos en

Líneas de investigación

Nuestro ADN

Nuestro ADN



Chefs Community *for* Innovation

Una comunidad que une a chefs de diversos países y culturas para promover la colaboración, intercambiar conocimientos en innovación e investigación, y elevar la gastronomía.

Chefs Community for Innovation permite a chefs compartir conocimientos culinarios únicos, técnicas y tradiciones, enriqueciendo su patrimonio gastronómico. Nos mantenemos a la vanguardia de la innovación global al intercambiar ideas y experiencias con compañeros talentosos y reconocidos.

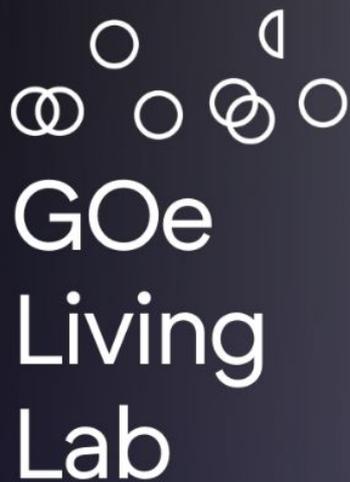
Parte de la red participa activamente en los proyectos de investigación e innovación que desarrollamos en el Centro Tecnológico.



TECH
CENTER

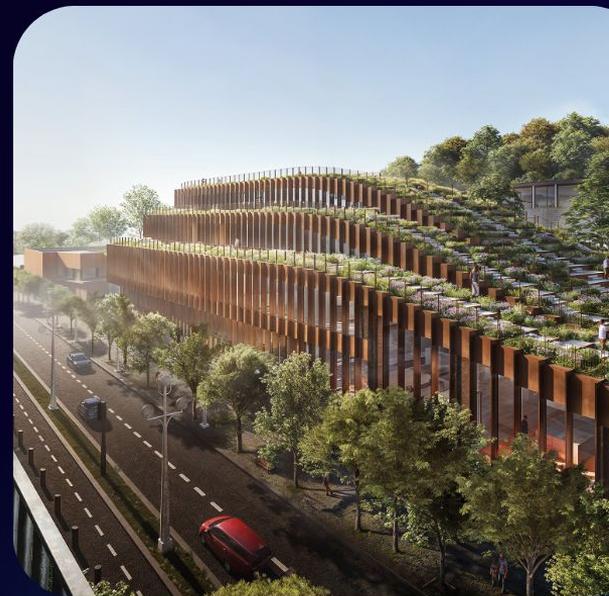


basque
culinary
center



Living Lab: El Laboratorio de Innovación y Transformación Digital para la Gastronomía del futuro.

- Análisis de la percepción de los comensales en contexto real (restaurante).
- Testeo de tecnologías/aplicaciones con profesionales del sector.
- Plataforma GOe Testers. Interacción con chefs, ciudadanía, etc.



Ecosistema GOe



FORMACIÓN



EMPRENDIMIENTO



EVENTOS



SERVICIOS AVANZADOS



CIUDADANÍA





/ TECH
CENTER



basque
culinary
center