



NIPO: 220-24-022-2

Este Boletín de Vigilancia Tecnológica en el sector Agroalimentación viene realizándose desde la Oficina Española de Patentes y Marcas (OEPM) hace más de veinte años, y a partir de 2021 con la colaboración de la Plataforma Tecnológica Food for Life-Spain (PTF4LS).

La Plataforma Tecnológica *Food for Life-Spain* (PTF4LS) es una estructura público-privada, liderada por la industria agroalimentaria y con participación de todos los agentes de la cadena de valor en el sector. Entre sus objetivos está el definir una visión de la I+D+i sectorial y fomentar la investigación, el desarrollo y la innovación en el Sector Agroalimentario español. Ha de tenerse presente que la industria de alimentación y bebidas es uno de los pilares de la economía española, que aportó en 2023 aproximadamente el 9% del PIB nacional y 2.394.353 empleos (11,3% del total). Además, se trata de una industria exportadora, que supuso el 18,5 % de las exportaciones españolas de bienes⁽¹⁾, siendo la Unión Europea su principal mercado.

La Oficina Española de Patentes y Marcas tiene entre sus objetivos la protección y fomento de la actividad

⁽¹⁾[Fuente: Observatorio Agroalimentario Cajamar.2023](#)

de creación e innovación tecnológica en nuestro país, así como la transmisión de la información sobre propiedad industrial de que dispone para orientar la actividad investigadora, a través de sus servicios de información tecnológica, uno de ellos estos Boletines.

Este boletín, de forma similar a los demás Boletines que viene realizando la OEPM para distintos sectores tecnológicos, recoge con periodicidad trimestral, una selección de las solicitudes de patente publicadas a nivel internacional. También, incluye noticias sobre actividades relevantes de la OEPM y de la Plataforma Tecnológica PTF4LS.

Las solicitudes de patente incluidas en el Boletín se clasifican en los siguientes apartados: Calidad, Envasado, Producción y Sostenibilidad, Cadena Alimentaria, Alimentación y Salud, Seguridad Alimentaria y Consumidor. Se puede acceder a las solicitudes de patente para cada grupo, pulsando sobre los apartados que aparecen en el recuadro a continuación. Para cada documento de patente un enlace permite consultar el texto completo del mismo. Si se desea recibir este Boletín periódicamente basta con cumplimentar el correspondiente *formulario de suscripción*.

Contenido

- CALIDAD
- ENVASADO
- PRODUCCIÓN Y SOSTENIBILIDAD
- CADENA ALIMENTARIA
- ALIMENTACION Y SALUD
- SEGURIDAD ALIMENTARIA
- CONSUMIDOR

Calidad

Nº PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
EP4567049	NAGASE & CO LTD [JP]; NAGASE CHEMTEX CORP [JP]; NAGASE VIITA CO LTD [JP]	Absorbent article
EP4531584	AAK AB PUBL [SE]	Bloom-retarding additive
EP4543227	ADVANCED BIONUTRITION CORP [US]	Double-layer coated microparticles and preparation thereof
EP4552506	AMANO ENZYME INC [JP]	Aroma change method and taste enhancement method for vegetable protein-containing composition
EP4531583	AAK AB PUBL [SE]	Bloom-retarding additive
EP4563008	TAKASAGO PERFUMERY CO LTD [JP]	Fragrance composition and food or beverage
WO2025133070	PURATOS NV [BE]	Sourdough products
WO2025120003	GIVAUDAN SA [CH]	Coloring composition, method of making, and consumable
WO2025083014	ERNST BOECKER GMBH & CO KG [DE]	Plant-based freeze protection composition

VOLVER A
CONTENIDO

Envasado

Nº PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
ES1316676	COPLACA SOC COOPERATIVA [ES]	Protector for fruit temple and crowns (Machine-translation by Google Translate, not legally binding)
WO2025073467	STEWART NEVIN [GB]	System and method
WO2025132119	DOUWE EGBERTS BV [NL]	A container, method of manufacture and use thereof

VOLVER A
CONTENIDO

Producción y Sostenibilidad

Nº PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
ES1316991	SOLUCIONES ENERGETICAS LEVANTE S L U [ES]	Installation for carrying out a physical method of post-harvest treatment of at least one food of plant origin (Machine-translation by Google Translate, not legally binding)
ES3029836	UNIV ALICANTE [ES]	Procedimiento y dispositivo para desalar un producto alimentario salado mediante un proceso de electrodiálisis
EP4529770	UNIV DE TRAS OS MONTES E ALTO DOURO [PT]	Process for preparing a modified cereal flour, a modified cereal flour, and a cereal flour based processed food
EP4559319	YAKULT HONSHA KK [JP]; FUJI OIL HOLDINGS INC [JP]	Acidic milk beverage containing live lactic acid bacterium
EP4548773	FUJIFILM CORP [JP]	Fatty mass composition, fatty mass mixture, meat analog, and method for producing fatty mass composition
EP4554395	KIVERDI INC [US]	Recombinantly expressed proteins in chemoautotrophic microorganisms for use as food ingredients
EP4555867	WHEYCO GMBH [DE]	Lactose-free whey protein concentrates
EP4547018	11584022 CANADA INC [CA]	Biopolymer compositions for use in agriculture
EP4537672	AGRANA BETEILIGUNGS AG [AT]	Method for producing a plant-based adhesive with reduced t2/ht2 content
EP4529419	KIM AN JIN LLC [US]	A short time sponge and dough process
EP4548765	SONNEVELD GROUP B V [NL]	Water based liquid bread improver and method for providing thereof
EP4544914	LOZIO FEDERICO [IT]	Food preparation for producing pasta and backed foods having low glycemic index and high protein supply
EP4531597	PEPSICO INC [US]	Systems and methods for uv treatment of a viscous fluid
EP4543223	IND ROLLI ALIMENTARI SPA [IT]	Process for the extraction and isolation of specific types of starches and derivatives thereof from legumes
WO2025125595	MAREL FURTHER PROC BV [NL]	Spiral oven and method for treating food products with conditioned air
WO2025131367	AUGUST TOEPFER & CO GMBH & CO KG [DE]	Method for treating pistachios
EP4543224	WISCONSIN ALUMNI RES FOUND [US]	Complete dissolution of dried whole egg in formic and/or nitric acid and use of the resulting solution in the food industry and for research in human nutrition

Nº PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
EP4563002	PRODUITS DE VIANDE DARGIFRAL SA [BE]	Method for the industrial production of cooked ham
WO2025099259	FRIESLANDCAMPINA NEDERLAND BV [NL]	Process for the production of serum protein concentrate
WO2025073721	INTACT [FR]	Method for separating a cereal material into fractions that are respectively enriched with beta-glucan, proteins, lipids and starch
WO2025125661	FEED FORWARD B V [NL]	High-yield method for obtaining protein-enriched rapeseed meal
WO2025099255	FRIESLANDCAMPINA NEDERLAND BV [NL]	Process for the production of whey protein phospholipid concentrate

VOLVER A
CONTENIDO

Cadena Alimentaria

Nº PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO2025099334	PETRICOR ALIMENTARIAS S L [ES]	Apparatus and method for the industrial production of fried eggs
EP4542122	BEKO EUROPE MAN S R L [IT]	Smoke and herb flavoring generator for cooking appliance
EP4559582	LUMICA CORP [JP]	Pressure accumulation-type discharge product and method for producing same
EP4538220	ASAHI GROUP HOLDINGS LTD [JP]; ASAHI BREWERIES LTD [JP]	Beverage dispensing device and beverage server provided with same
EP4541199	CARRIER CORP [US]	Systems and methods for monitoring ripening of perishable items
EP4533959	AUDIO TECHNICA KK [JP]	Food shaping device, control method of food shaping device and control program of food shaping device
EP4567692	TATA CONSULTANCY SERVICES LTD [IN]	Systems and methods for evaluating sustainability of a food supply chain network using digital twin
WO2025078623	GUENTHER MASCHB GMBH [DE]	Method and apparatus for treating foods

VOLVER A
CONTENIDO

Alimentación y Salud

Nº PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
ES3018014	BIOIBERICA S A U [ES]	Combined preparation for use in improving muscle condition (Machine-translation by Google Translate, not legally binding)
EP4529770	UNIV DE TRAS OS MONTES E ALTO DOURO [PT]	Process for preparing a modified cereal flour, a modified cereal flour, and a cereal flour based processed food
EP4559325	RUDJER BOSKOVIC INST [HR]	Nutritional composition comprising resveratrol
EP4559326	RUDJER BOSKOVIC INST [HR]	Nutritional composition comprising curcumin
EP4559317	IGEN BIOLAB GROUP AG [CH]	Postbiotic food additive
EP4548778	SAMYANG CORP [KR]	Allulose composition with excellent stability
EP4551044	CARGILL INC [US]	Nutritional composition
EP4565078	INTERCONTINENTAL GREAT BRANDS LLC [US]	A nutrition bar, a core for a nutrition bar, and a method of forming the nutrition bars
EP4539682	VAROLI GIOVAN BATTISTA [IT]	Box for the supply of food products for dysphagic users
EP4565079	CORN PRODUCTS DEV INC [US]	Zero or reduced calorie sweetened beverages containing a high potency sweetener, rare sugar, and hydrocolloid
EP4539684	ENERVIT S P A [IT]	Energetic product based on carbohydrates in the form of solid gelatin to increase performance during physical or sports activity
EP4568488	PEPSICO INTERNATIONAL LTD [GB]	Vegetable- and/or fruit-containing snack food products and manufacture thereof
EP4554403	GERVAIS DANONE SA [FR]	S.thermophilus for use in preparation of fermented products
EP4561373	ABBOTT LAB [US]	Methods for promoting healthy catch-up growth
EP4560005	CJ CHEILJEDANG CORP [KR]	Novel schizochytrium sp. Strain and method for producing oil containing omega-3 using same
EP4539683	GENERAL BEVERAGE S R L [IT]	Powdered food composition for the preparation of drinks for the hydration of dysphagic individuals
EP4544914	LOZIO FEDERICO [IT]	Food preparation for producing pasta and backed foods having low glycemic index and high protein supply
EP4556553	CJ CHEILJEDANG CORP [KR]	Novel schizochytrium sp. Strain for producing biomass containing high protein content, antioxidant pigments and omega-3 fatty acids, and use thereof
EP4544917	PROTIX BV [NL]	Method for the conversion of insects into insect pulp and nutrient streams, insect pulp obtainable by this method

Nº PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
EP4549562	AMANO ENZYME INC [JP]	Enzymatic agent for lessening sugar in vegetable food or beverage
EP4563011	KOLMAR BNH CO LTD [KR]	Composition for enhancing immunity
EP4559327	TANAKA MEGUMI [JP]; TANAKA TSUNEMARU [JP]; KITANO HIROAKI [JP]	Enteric capsule for improving intestinal bacterial flora encapsulating nicotinamide mononucleotide
EP4547694	AMAI PROTEINS LTD [IL]	Protein sweeteners
EP4532742	AMYRIS INC [US]	Improved oligosaccharide production in yeast
EP4559319	YAKULT HONSHA KK [JP]; FUJI OIL HOLDINGS INC [JP]	Acidic milk beverage containing live lactic acid bacterium
EP4536003	INTERCONTINENTAL GREAT BRANDS LLC [US]	Lower calorie baked products
WO2025083149	NUTRICIA NV [NL]	Providing nutritional formula to a subject adhering to a ketogenic diet
WO2025087894	DSM IP ASSETS BV [NL]	Freeze-dried powder of natural vitamin c
WO2025109224	BIOVIT LTD [GB]	Optimising personalised nutrition products based on individual micronutrient utilisation rate
WO2025078689	HIPP & CO [CH]	Method of producing a heat sterilized infant food product
WO2025083041	DSM IP ASSETS BV [NL]	New fucosyltransferases for in vivo synthesis of complex fucosylated human milk oligosaccharides mixtures comprising Infp-vi or Infp-v
WO2025073721	INTACT [FR]	Method for separating a cereal material into fractions that are respectively enriched with beta-glucan, proteins, lipids and starch
WO2025093415	NOVOZYMES AS [DK]	An acidic spore-based probiotic composition

VOLVER A
CONTENIDO

Seguridad Alimentaria

Nº PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
EP4537672	AGRANA BETEILIGUNGS AG [AT]	Method for producing a plant-based adhesive with reduced t2/ht2 content
EP4531597	PEPSICO INC [US]	Systems and methods for uv treatment of a viscous fluid
EP4547040	GOOD MEAT INC [US]	Cultivated animal cells adapted for growth in low amounts, and/or the absence of, direct growth factors, indirect growth factors, animal serum, and/or animal components, and methods of use thereof
EP4533946	PURAC BIOCHEM BV [NL]	Liquid antimicrobial composition

VOLVER A
CONTENIDO

Consumidor

Nº PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
ES1318992	LOPEZ ALONSO ANDRES [ES]	Producto alimenticio carnico envuelto
ES3017407	CREACIONES AROMATICAS IND S A [ES]	Method for obtaining encapsulated caffeine, a food product that includes it and its release without giving off a bitter taste (Machine-translation by Google Translate, not legally binding)
ES3015632	TALLER DE IDEACION CULINARIA S L [ES]; AGRO SEVILLA ACEITUNAS S COOP AND [ES]	Procedure for producing a culinary sauce similar to soy sauce from green olive fermentation brine (Machine-translation by Google Translate, not legally binding)
EP4555870	FLOAT FOODS PTE LTD [SG]	Plant-based simulated egg white compositions
EP4554408	YISSUM RES DEV CO OF HEBREW UNIV JERUSALEM LTD [IL]; FUTURE MEAT TECH LTD [IL]	Chicken-substitute food products
EP4565069	UNIV LEEDS INNOVATIONS LTD [GB]	Formulation
EP4554395	KIVERDI INC [US]	Recombinantly expressed proteins in chemoautotrophic microorganisms for use as food ingredients
EP4544919	STEFAN CEL MARE UNIV OF SUCEAVA [RO]	Jelly with natural aronia melanocarpa and lemon essential oil and process for obtaining it
EP4557970	DANSTAR FERMENT AG [CH]	Flavored porous material for flavored beverage production
EP4559321	UNILEVER IP HOLDINGS B V [NL]	Plant-based meat analogue
EP4565071	ARCHER DANIELS MIDLAND CO [US]	Stable oleosome preparation for edible applications
EP4563008	TAKASAGO PERFUMERY CO LTD [JP]	Fragrance composition and food or beverage
EP4530341	LIBRE FOODS BIOTECH S L [ES]	Filamentous fungus biomaterial, method for culturing said filamentous fungus, mycelium-based meat analogue and respective meat analogue elaboration method
EP4563003	FOODBERRY CO LTD [KR]	Korean sauce manufacturing method
EP4551039	INT FLAVORS & FRAGRANCES INC [US]	Novel glucopyranoside compositions for sweetness enhancement
EP4531587	CARGILL INC [US]	Egg-free meringue composition
EP4554407	AAK AB PUBL [SE]	Seafood analogue composition
EP4563006	ROQUETTE FRERES [FR]	Powder mix formulations with improved sensory profile
EP4537675	COOPERATIE KONINKLIJKE AVEBE U A [NL]	Bake-stable sauce
EP4548781	SUNTORY HOLDINGS LTD [JP]	Processed food product

Nº PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
EP4561369	NISHIMOTO CO LTD [JP]	Plant-based seafood product and methods of making the same
EP4539674	MARA RENEWABLES CORP [CA]	Oil encapsulated in natural plant-based material
EP4561364	BURCON NUTRASCIENCE MB CORP [CA]	Preparation of sunflower protein products
EP4533956	EKATERRA RES AND DEVELOPMENT UK LIMITED [GB]	A process for producing a botanical product
EP4561366	CORN PRODUCTS DEV INC [US]; PURECIRCLE SDN BHD [MY]	Flavor modifying composition
EP4570081	CIFRE BORDOY BERNARDO [ES]	Method for manufacturing a dried plant-based food product, dried plant-based food product, and uses thereof
EP4557971	PERFECT DAY INC [US]	Flavor blends comprising brazzein
WO2025133337	VINPAI [FR]	Food ingredient based on land-plant fibres and marine algal fibres, and dairy product comprising such an ingredient
WO2025113823	ROQUETTE FRERES [FR]	Powder mix formulations with improved sensory profile
WO2025132784	COOPERATIE KONINKLIJKE COSUN U A [NL]	Cheese analogue
WO2025078512	UNILEVER IP HOLDINGS B V [NL]; CONOPCO INC DBA UNILEVER [US]	Frozen meat analogue
WO2025114550	FOOD PARTNERS CO [BE]	Edible pearls for beverages
WO2025078528	UNILEVER IP HOLDINGS B V [NL]; CONOPCO INC DBA UNILEVER [US]	Meat analogue comprising free amino acids
WO2025133173	FLORA FOOD GLOBAL PRINCIPAL B V [NL]	Cheese substitute comprising hydrocolloids having improved firmness
WO2025073991	INT N&H DENMARK APS [DK]; GENENCOR INT BV [NL]	Seaweed based product
WO2025068163	SOUIMI MOHAMED [BE]	Butter composition
WO2025125106	NESTLE SA [CH]	Process for a dried instant noodle
WO2025093658	NESTLE SA [CH]	High protein tablet
WO2025087547	OATLY AB [SE]	Liquid oat base or oat drink
WO2025068117	NOVOZYMES AS [DK]	Using protein deamidase in processes for obtaining a seed-based dairy alternative beverage with improved stability
WO2025124742	ROQUETTE FRERES [FR]	Wet legume protein concentrate
WO2025132821	FIRMENICH & CIE [CH]	Comestible products having high fiber and low sugar
WO2025073376	SYMRISE AG [DE]	Masking preparations and compounds from daemonorops draco (dragon blood)
WO2025114355	FLORA FOOD GLOBAL PRINCIPAL B V [NL]	Cheese alternative comprising mycoproteins
WO2025067974	FIRMENICH & CIE [CH]	Vegan cheese compositions and methods of making the same
WO2025132803	FIRMENICH & CIE [CH]	3-hydroxybenzoic acid and its use as a flavor modifier
WO2025120183	UNILEVER IP HOLDINGS B V [NL]; CONOPCO INC DBA UNILEVER [US]	Dairy cooking cream alternative
WO2025083262	HUILERIE EMILE NOEL SAS [FR]	Food composition based on oleaginous fruits and method for preparing same

Nº PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	TÍTULO
WO2025093711	AURALIP [FR]	Method for preparing an umami food ingredient from a hemp-based plant substrate
WO2025093591	NESTLE SA [CH]	Protein gels rich in vegetable content
WO2025125392	GIVAUDAN SA [CH]	Improvements in or relating to organic compounds
WO2025088118	NESTLE SA [CH]	Edible plant-based pastes for preparing dairy analogues

VOLVER A
CONTENIDO

NOTICIAS

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

➤ Producción y Sostenibilidad

Una investigación revela que algunos hongos y bacterias naturales del suelo protegen las viñas de los efectos del cambio climático

Concluye la primera fase de ‘Mycowine’, un proyecto innovador de carácter estratégico para el sector vitivinícola de Castilla y León y La Rioja.

Valladolid, lunes, 30 de junio de 2025

Un proyecto de investigación liderado por la Asociación de la Industria Alimentaria de Castilla y León (Vitartis) y la compañía biotecnológica *IDForest* ha revelado que ciertos hongos y bacterias que se encuentran de forma natural en los suelos de los viñedos contribuyen a defender a las propias plantas del impacto negativo que supone el cambio climático.

Este es uno de los primeros resultados que ha ofrecido hasta ahora el proyecto *Mycowine*, en el que colaboran seis bodegas de Castilla y León y La Rioja, pertenecientes a cuatro de las denominaciones de origen más relevantes del panorama nacional: *Bodega Matarromera*, *Bodegas Bilbaínas*, *Bodegas Fariña*, *Pago de Carraovejas*, *Real Sitio de Ventosilla* y *Bodegas Grupo Yllera*.

Durante una jornada que tuvo lugar en las instalaciones de Bodegas Bilbaínas, en Haro (La Rioja), se dieron a conocer los resultados más destacados de la primera fase del proyecto, en la que se han analizado las características físicas, químicas y biológicas de los suelos de viñedo.

El equilibrio del ecosistema

Los estudios han confirmado la importancia de ciertos hongos y bacterias que se encuentran de forma natural en la tierra, ya que ayudan a las plantas a absorber mejor el agua y los nutrientes. Además, favorecen el equilibrio del ecosistema del suelo, lo que se traduce en viñedos más productivos y uvas de mayor calidad.

Además, el proyecto *Mycowine* —financiado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (Feader)— también estudia en qué medida determinadas técnicas agrícolas respetuosas con el medio ambiente, como mantener cubiertas vegetales entre las cepas, favorecen la presencia de estos microorganismos en el terreno y contribuyen a que el viñedo sea más equilibrado y saludable.

Vitartis reunió a los representantes de las bodegas y entidades que participan en *Mycowine*, en Bodegas Bilbaínas (Haro, La Rioja), para hacer balance de los trabajos realizados en la primera fase del proyecto.

Mejorar la uva

Tras los análisis realizados de las distintas muestras recogidas del propio suelo de los viñedos, en la segunda fase se seleccionarán los microorganismos que sean más beneficiosos para, una vez multiplicados en el laboratorio, aplicarlos en las parcelas.

El objetivo es comprobar cómo mejora la salud del suelo, la calidad de la uva, al tiempo que se reduce progresivamente el uso de productos fitosanitarios.

Esta técnica también permitirá recuperar suelos degradados y luchar contra problemas como la desertificación y la pérdida de fertilidad, que afectan a buena parte del campo español.

Importante para la Comunidad

“Vitartis ha gestionado ahora la puesta en marcha de este proyecto de investigación con el fin de que los socios y las empresas del sector en general puedan adelantarse a la lucha de los efectos del cambio climático”, ha asegurado la directora de la Asociación, Cristina Ramírez.

Con cerca de 80.000 hectáreas de viñedo, Castilla y León es la tercera comunidad autónoma de España con mayor superficie vitícola, “por lo que resulta especialmente sensible al impacto del cambio climático en este cultivo”, dijo.

Sobre Vitartis

Vitartis es la asociación que representa los intereses de la industria agroalimentaria de Castilla y León. Se caracteriza por impulsar la innovación abierta y colaborativa entre sus socios, entre los que se encuentran, además de las empresas agroalimentarias más representativas de la región, los centros tecnológicos y universidades, conformando así un ecosistema que facilita la transferencia de conocimiento y tecnología. Cuenta con 155 socios y reúne más del 40% de la facturación y del empleo del sector en la región.

Fuente: VITARTIS

Link directo a la fuente: <https://www.vitartis.es/news/mycowine-hongos-bacterias-suelo-cambio-climatico/>

➤ Cadena

Inteligencia Artificial al servicio de la industria y las personas

«Contribuimos a la descarbonización industrial, la sostenibilidad energética y la formación de talento digital»

¿Cómo integrar la inteligencia artificial en los procesos productivos?

Trabajamos junto a **SEGULA TECHNOLOGIES** en una iniciativa pionera que busca revolucionar la forma en que la inteligencia artificial (IA) se integra en los procesos productivos; además participan organizaciones como ACERIA DE ÁLAVA, TUBACEX, SIDENOR y AYESA.

El objetivo de este proyecto es afianzar e incrementar el uso de la **IA en la industria vasca** mediante la aplicación de los paradigmas Data-Centric y **Human in the Loop**.

Un cambio de paradigma: IA centrada en las personas

Uno de los retos principales es pasar de una IA centrada en algoritmos a una IA centrada en los datos y en las personas a través de en dos pilares fundamentales:

- **Data-Centric:** prioriza la calidad y relevancia de los datos frente a la cantidad, mejorando la precisión de los modelos incluso con menos información.
- **Human-in-the-Loop:** integra el conocimiento experto humano en el ciclo de vida de los modelos de IA, aumentando su fiabilidad, transparencia y comprensión.

Impacto en la industria y la sociedad

El proyecto se desarrolla en sectores clave como el siderúrgico, con casos de uso reales en SIDENOR y TUBACEX, donde se aplican modelos predictivos para mejorar la calidad del producto, reducir rechazos y optimizar el consumo energético.

Entre los beneficios esperados destacan:

- Reducción del 50 % en el tiempo de tratamiento de datos.
- Disminución del 30 % en el esfuerzo humano para etiquetar datos.
- Mejora del 5 % en el rendimiento de modelos predictivos.
- Reducción del 10 % en costes de computación.

Además, contribuirá a la descarbonización industrial, la sostenibilidad energética y la formación de talento digital.

Un modelo exportable

Presentamos el proyecto bajo el título “*Mejora del rendimiento de modelos industriales mediante la generación de datos sintéticos utilizando modelos de lenguaje grandes: un estudio exhaustivo sobre métodos, ajuste e integración de conocimiento experto*” en el próximo congreso sobre ingeniería en fabricación MESIC 2025.

Este proyecto, denominado DATUETAN-IA no solo impactará en las empresas participantes, sino que aspira a convertirse en un modelo replicable para otras industrias y regiones. Su alineación con las estrategias PCTI 2030, RIS3 Euskadi y Horizon Europe refuerza su potencial como referente europeo en la transición hacia una Industria 5.0. El proyecto se enmarca en el programa Hazitek financiado por la SPRI.

Fuente: TECNALIA

Link directo a la fuente: <https://www.tecnalia.com/noticias/inteligencia-artificial-servicio-industria-personas>

TECNOLOGÍAS DE NUEVOS PRODUCTOS

➤ Salud

Arranca la etapa de IMDEA Nutrición con una apuesta por la investigación en biología molecular de nueva generación y su impacto en la salud

Esta nueva etapa como IMDEA Nutrición es un giro que pone el foco en el trabajo pionero dirigido hacia el impacto que la alimentación ejerce sobre la salud

El Instituto Madrileño de Estudios Avanzados en Alimentación marca un hito en su trayectoria y pasa a denominarse oficialmente *IMDEA Nutrición*, en línea con la especialización en biología molecular de nueva generación que define la actual realidad científica en este relevante centro de investigación de la *Comunidad de Madrid*. También da un paso decisivo a nivel tecnológico con la entrada de las tecnologías en secuenciación masiva de ADN que ya están revolucionando la medicina en los últimos años.

Esta nueva etapa como IMDEA Nutrición es un giro que pone el foco en el trabajo pionero dirigido hacia el impacto que la alimentación ejerce sobre la salud, además de investigar los mecanismos a través de los que la nutrición es capaz de prevenir “enfermedades no transmisibles” o modular la respuesta a otras. A día de hoy, este singular centro es conocido nacional e internacionalmente por su especialización en el diseño y demostración en humanos de los efectos de compuestos bioactivos y de cómo intervienen a través del metabolismo sobre el cáncer, el bienestar asociado

al envejecimiento saludable, la prevención de la obesidad o la actuación frente a diversas enfermedades inmunitarias y cardiometabólicas.

Tal como expone Ricardo Ramos, quien está al frente de la dirección del centro, «*todo esto se realiza desde el punto de vista de la Nutrición de Precisión, donde estudiamos las circunstancias propias de cada individuo tanto desde el punto de vista genético como desde todo tipo de influencias externas que conocemos como Exposoma*».

La nueva denominación y proyectos han sido aprobados en el último Patronato de la Fundación del centro que también cuenta con cambios, ya que se incorpora a la presidencia Rafael Garesse, catedrático de Bioquímica y Biología Molecular y ex rector de la *Universidad Autónoma de Madrid* (2017-2021). Sustituye en este cargo a Daniel Ramón Vidal, quien ha sido catedrático de Tecnología de los Alimentos en la *Universitat de València*, papel que ha combinado una labor pionera en empresas del sector de la Nutrición y Salud y diferentes responsabilidades en el ámbito de la I+D+i. En esta reunión, se ha contado con la presencia de la Viceconsejera de *Universidades, Investigación y Ciencia* de la Comunidad de Madrid, Ana Ramírez de Molina, y la directora general de *Investigación e Innovación Tecnológica* en Comunidad de Madrid, Marina Villegas, así como universidades, las principales organizaciones del sector, empresas y expertos que forman parte del seno de esta Fundación.

Proyectos de vanguardia, el último con la Agencia Espacial

Hay constancia de que los viajes espaciales aceleran el envejecimiento, lo que provoca problemas de salud a astronautas entre los que se incluyen enfermedades crónicas como patologías hepáticas y diabetes. De ahí surge la iniciativa de impulsar una próxima generación de compuestos bioactivos capaces de prolongar la esperanza de vida y, a su vez, es el punto de partida del proyecto de IMDEA Nutrición que ha sido seleccionado por la *Agencia Espacial Europea (ESA)*.

Desde este innovador planteamiento, se va a estudiar el potencial beneficio de un senolítico derivado del veneno animal recientemente identificado (conocido como TVS1G) para ralentizar o prevenir el envejecimiento acelerado que se observa en los tejidos humanos expuestos al entorno espacial. Esta iniciativa en el campo de las tecnologías biomédicas y sus aplicaciones en la exploración espacial está liderada por una de las investigadoras principales del Instituto, María Ikononopoulou, en colaboración con otros centros con sede en Madrid y empresas internacionales.

Entre los mejores científicos en Nutrición y Salud

El centro aspira a situarse en la frontera del conocimiento donde convergen la biología, la medicina, la tecnología de los alimentos o la genética, apoyándose también en la bioinformática y la tecnología basada en Inteligencia Artificial. Entre sus principales científicos, acaba de conocerse que el Dr. J. Alfredo Martínez avanza puestos y se sitúa en 2025 como el 8º mejor científico de España en Medicina, según el último ranking de Research.com.

Es uno de los principales expertos en Nutrición de Precisión, con más de cuatro décadas de labor en este campo, y director del Programa de Nutrición de Precisión y Salud Cardiometabólica de IMDEA. Es el único de un centro madrileño en el top 10 y se encuentra entre los primeros mil científicos del mundo. Destaca su número de publicaciones (1.529) y de citas (82.834), muy por encima de la media del resto de académicos. También aparece entre los 125 primeros Fernando Rodríguez Artalejo, responsable del Grupo de Investigación Epidemiología Cardiovascular y Nutricional en IMDEA Nutrición y catedrático de la UAM. Los exhaustivos datos que se utilizan proceden de varias plataformas como OpenAlex y CrossRef.

Fuente: IMDEA NUTRICIÓN / Revista Alimentaria

Link directo a la fuente: <https://revistaalimentaria.es/industria/servicios/etapa-imdea-nutricion-apuesta-investigacion-biologia-molecular-nueva-generacion-impacto-salud#:~:text=Esta%20nueva%20etapa%20como%20IMDEA%20Nutrici%C3%B3n%20es%20un,no%20transmisibles%E2%80%9D%20o%20modular%20la%20respuesta%20a%20otras>

Plan operativo anual 2025 del plan estratégico 2025-2027 de la OEPM



La Oficina Española de Patentes y Marcas, O.A. (OEPM) publicó el pasado mes de mayo el Plan Operativo Anual 2025 (POA 2025) de su Plan Estratégico 2025-2027.

En el POA 2025 se recogen las actividades concretas que se están ejecutando en 2025 para los 26 proyectos del Plan Estratégico 2025-2027, indicando sus fechas previstas de inicio y finalización, los responsables correspondientes, así como los productos asociados a cada una de ellas. Por otra parte, se definen también los resultados finales que se esperan alcanzar a la finalización del Plan, los resultados intermedios a lograr al finalizar esta anualidad y los indicadores que permitirán el seguimiento de la consecución de los resultados.

Más información: [Plan Operativo Anual \(POA\) 2025](#), [Plan Estratégico 2025-2027](#)

Premios OEPM a la mejor invención

Por cuarto año consecutivo, la *Oficina Española de Patentes y Marcas, O.A.* (OEPM) ha concedido los premios a las Mejores Inventiones protegidas mediante derechos de Propiedad Industrial en una ceremonia en la Escuela de Organización Industrial (EOI). En el acto se rindió también homenaje a Pilar Mateo, una de las científicas españolas más reconocidas internacionalmente y por cuyo trabajo y trayectoria la directora de la OEPM le entregó una placa conmemorativa.



Los galardonados en estos premios a las mejores patentes y modelos de utilidad en las categorías de inventor/a joven, mujer inventora y absoluta se recogen en *la Resolución de la Dirección de la Oficina Española de Patentes y Marcas, O.A.*

[Vídeo de la ceremonia de entrega de Premios](#)

Tres investigadores españoles se alzan con el “Premio Jóvenes Inventores 2025” que concede la oficina europea de patentes



Los investigadores españoles y fundadores de la empresa Oscillum, Pilar Granado, Pablo Sosa y Luis Chimeno, se alzaron el pasado 18 de junio con el “Premio Jóvenes Inventores 2025” que concede la Oficina Europea de Patentes.

Estos jóvenes inventores han sido galardonados con el Premio del Público, elegido por votación online. La *invención* que les ha llevado a hacerse con este prestigioso reconocimiento consiste en el desarrollo de unas etiquetas inteligentes y biodegradables que muestran en tiempo real el estado de los alimentos,

combatiendo así el desperdicio alimentario.

Más información

La OEPM recibe un premio por su lucha contra las falsificaciones en los Global Anti-counterfeiting Awards 2025

La *Oficina Española de Patentes y Marcas, O.A. (OEPM)* ha recibido el premio Global Anti-Counterfeiting Award 2025 en la categoría National Public Body por su papel en la protección jurídica de activos intangibles y por fomentar un entorno de confianza para emprendedores y empresas. El jurado ha destacado el papel de la Oficina en la lucha contra la piratería y la falsificación, colaborando activamente con las autoridades aduaneras para impedir la entrada de productos que vulneran los derechos de Propiedad Industrial (PI). Asimismo, se ha reconocido la contribución de la OEPM a la internacionalización de marcas españolas y su compromiso con la digitalización para facilitar el acceso a sus servicios a cualquier ciudadano o empresa.



Estos galardones los concede el *Global Anti-Counterfeiting Group (GACG)*, una red internacional de organizaciones nacionales y regionales de protección y observancia de la PI que abarca más de 15 países.

Más información: *World Anti-Counterfeiting Day, Campaña OEPM stopfalsificaciones*

El día mundial de la propiedad intelectual e industrial vibra este año al ritmo de la música



Cada 26 de abril se celebra el Día Mundial de la Propiedad Intelectual para reconocer la labor de los creadores e inventores de todo el mundo y para ayudarnos a comprender cómo la innovación tecnológica contribuye al florecimiento de las artes que nos emocionan y nos hacen vibrar cada día.

En la Oficina Española de Patentes y Marcas (OEPM) lo hemos celebrado por todo lo alto con un acto en el que hemos aprovechado para dialogar, reflexionar y, por supuesto,

disfrutar de la música en directo

Más información

