vinetur

Jóvenes universitarios transforman residuos cerveceros en snacks saludables en la final de ImpacTaste en A Coruña

El programa fomenta la innovación y la sostenibilidad alimentaria con el apoyo de empresas y centros tecnológicos

miércoles 24 de septiembre de 2025



El Museo de Estrella Galicia en A Coruña ha acogido este martes, 23 de septiembre, la final de la segunda edición de ImpacTaste, un programa de innovación abierta impulsado por Corporación Hijos de Rivera y Blendhub. El objetivo principal del evento es buscar nuevas formas de aprovechar el bagazo de cerveza, el principal subproducto de la industria cervecera, a través del desarrollo de snacks saludables. El programa se dirige a jóvenes universitarios y busca impulsar su talento para transformar residuos en productos con valor en el mercado.

Cinco equipos finalistas, procedentes de las universidades de Santiago de Compostela, Complutense de Madrid, Politècnica de València y Universitat de València, han presentado sus prototipos ante un jurado formado por expertos del sector alimentario. Los proyectos incluyen snacks salados crujientes ricos en fibra, galletas dulces y saladas y barritas proteicas pensadas para el consumo tras la actividad física. Todos los productos tienen como base el bagazo cervecero, un subproducto que contiene fibra y proteínas.

El Demo Day celebrado en MEGA ha sido el cierre del proceso formativo y de mentoría que los equipos han seguido durante varios meses. En este tiempo, los participantes han recibido apoyo técnico y empresarial para convertir sus ideas en prototipos reales. El Centro Tecnológico de Cereales de Castilla y León (CETECE) ha colaborado en esta edición facilitando a los estudiantes la posibilidad de desarrollar físicamente sus propuestas.

Ignacio Rivera, presidente ejecutivo de Corporación Hijos de Rivera, ha explicado que la empresa apuesta por un modelo de innovación basado en la colaboración y la participación activa del talento joven. Según Rivera, iniciativas como ImpacTaste permiten avanzar hacia una alimentación más responsable y con impacto positivo. Henrik Stamm Kristensen, fundador de Blendhub, ha señalado que la combinación entre juventud y colaboración abierta genera resultados concretos que pueden llegar al mercado.

El programa ya ha dado frutos tangibles. Uno de los proyectos acelerados en la primera edición fue Bagazitos, un snack bajo en grasa y alto en fibra elaborado con bagazo cervecero que ya se comercializa. Además, se ha iniciado una colaboración con otro

grupo finalista para desarrollar nuevas bebidas funcionales.

En total, más de 120 personas y 20 universidades han participado en esta segunda edición. Los cinco equipos finalistas han llegado a la última fase tras superar varias etapas centradas en formación técnica, desarrollo empresarial y validación del producto. Su paso por ImpacTaste les abre nuevas oportunidades para recibir acompañamiento profesional e intentar llevar sus ideas al mercado.

El bagazo cervecero es el residuo sólido que queda tras el prensado y filtrado del mosto durante la elaboración de cerveza. Este subproducto contiene proteínas, lípidos y celulosa. Su aprovechamiento como ingrediente alimentario responde a una estrategia que busca reducir residuos y crear alimentos más sostenibles. Corporación Hijos de Rivera produce marcas como Estrella Galicia o 1906 y lleva años trabajando en proyectos que combinan ciencia e innovación para mejorar tanto el producto como su impacto ambiental.

La colaboración con Blendhub comenzó hace un año con el objetivo común de acelerar la llegada al mercado de nuevos ingredientes y productos alimentarios basados en modelos circulares. Blendhub aporta su experiencia en soluciones rápidas para la industria alimentaria bajo el modelo food as a service.

ImpacTaste se consolida así como una plataforma donde industria, centros tecnológicos y jóvenes emprendedores trabajan juntos para buscar soluciones reales a problemas actuales del sector alimentario. Los organizadores consideran que este formato colaborativo tiene recorrido y puede seguir generando nuevas oportunidades tanto para los estudiantes como para las empresas implicadas.