

El ecosistema español de proteína alternativa de un vistazo

¿Cuáles son los tipos principales de proteína alternativa?

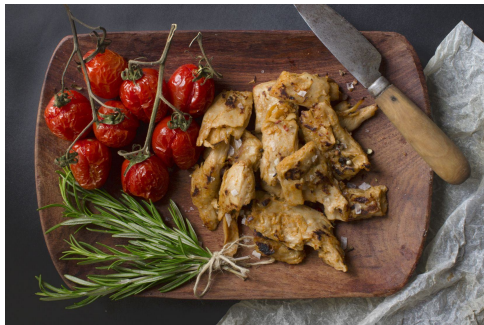


Imagen: Heura

Origen vegetal

La carne de origen vegetal aspira a tener la apariencia, experiencia culinaria y el sabor de la carne convencional, pero se obtiene de ingredientes vegetales en lugar de a partir de animales.



Imagen: Libre foods

Fermentación

En el contexto de la diversificación de fuentes de proteína, la fermentación se refiere al uso de hongos y microorganismos para elaborar alimentos e ingredientes que presentan los sabores y texturas tan característicos de la carne, el pescado y el marisco, los huevos y los lácteos, sólo que de forma más sostenible.



Imagen: Biotech foods

Carne cultivada

La carne cultivada se obtiene de células animales, que se cultivan en fermentadores como los utilizados en la producción de cerveza y se mezclan con ingredientes vegetales para elaborar productos cárnicos que tienen el mismo sabor que los convencionales.

El ecosistema español de I+D en proteínas alternativas: un gran potencial por explotar

¿Cómo se compara nuestro ecosistema con el resto de Europa? (2020-2024)

5°



en número de **investigadores**
671

1°



en **colaboraciones internacionales**
61%

10°



en **patentes registradas**
2,2% del total europeo

6°



en número de **publicaciones**
367

1°



en **crecimiento de nuevas publicaciones** 2020-2025
542%

2°



Nº instituciones en el top 100 de Europa
10

La industria española de proteínas alternativas: un ecosistema prometedor con retos que afrontar

546M€

Valor de las **ventas minoristas** de alimentos de origen vegetal **en 2025**

6.6%

Crecimiento del **volumen de ventas minoristas** de alimentos de origen vegetal (2024-2025)

10.000M€

Para 2040, el sector español de proteínas alternativas **podría aportar 10.000M€ al año** a la economía española

19.2%

Número de hogares españoles que **compraron carne de origen vegetal** al menos una vez a lo largo de 2025

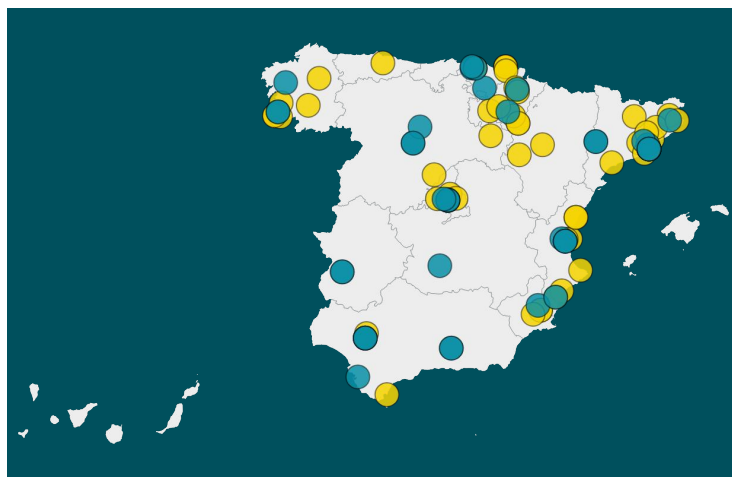
47.6%

Número de hogares españoles que **compraron leches y bebidas vegetales** al menos una vez a lo largo de 2025

Ecosistema español de proteínas alternativas

2026

-  Ecosistema industrial
-  Ecosistema de I+D



Recomendaciones para hacer de España un referente en proteínas alternativas¹

Un mecanismo de financiación de la I+D en proteínas alternativas.

La experiencia en otros países europeos muestra que contar con financiación específica es esencial para fortalecer la I+D en proteínas alternativas y para apoyar a la comunidad investigadora. Tal y como España ha hecho ya con sectores como la IA, debería establecer un fondo o convocatoria específica para financiar la investigación en proteínas alternativas, en línea con lo recogido en las líneas estratégicas del Plan Estatal de Investigación Científica, Técnica y de Innovación.

Los instrumentos de financiación de la innovación deben ser adecuados para el sector.

Algunos de los instrumentos más relevantes para la innovación empresarial, como el PERTE-AGRO, por desgracia no han tenido en cuenta las características de las startups del sector en sus requisitos de acceso. Esto ha impedido que las empresas de proteína alternativa puedan aprovechar todo su potencial.

Guías previas a la solicitud de autorización de comercialización de nuevos alimentos que faciliten su llegada al mercado.

La AESAN puede jugar un papel fundamental a la hora de facilitar que las innovaciones españolas en proteínas alternativas lleguen al mercado europeo. Ofrecer este apoyo y orientación ayudaría a nuestras empresas a cumplir con los estándares de seguridad alimentaria de forma más eficiente y rápida y posicionar a España a la vanguardia de este sector.

Las proteínas alternativas son grandes aliadas de las dietas mediterránea y atlántica.

Las dietas mediterránea y atlántica son nuestras tradiciones culinarias más preciadas, pero los patrones de consumo actuales no están en línea con sus directrices, que son eminentemente vegetales. Las alternativas como la carne vegetal pueden contribuir a reducir el consumo de carnes procesadas y ayudar a los consumidores a ajustarse más a esas dietas saludables. Reconocer su potencial en las próximas Recomendaciones dietéticas saludables y sostenibles de la AESAN apoyaría tanto los objetivos de salud pública como al sector de proteína alternativa.

Mecanismos de financiación que permitan el desarrollo de proyectos de infraestructura industrial.

El desarrollo industrial puede tener un coste alto y, a menudo, actores financieros como los bancos suelen ser reticentes al riesgo que se asocia con estos proyectos a gran escala, especialmente en sectores innovadores. Por tanto, es necesario que el sector público pueda actuar para reducir ese riesgo y movilizar capital privado, de forma similar a como ya actúan las agencias autonómicas de promoción económica, aunque con más recursos, o como hace ya el Banco Europeo de Inversiones.

Un plan nacional de alimentos de origen vegetal.

Varios Estados miembros de la UE ya han trabajado junto a productores agrícolas, consumidores, sociedad civil y expertos para elaborar estrategias de alimentos de origen vegetal que fomenten tanto la producción como el consumo de proteínas vegetales. Si España no desarrolla su propio plan, corremos el riesgo de quedar atrás en el futuro de la producción alimentaria europea y global.

Un sandbox regulatorio agrifoodtech que aborde los retos que afectan a la industria de proteínas alternativas.

El entorno de pruebas regulatorio que se ha puesto en marcha en Navarra es un gran paso adelante, pero para aprovechar su potencial como instrumento debería centrarse de forma más específica en riesgos regulatorios, como los que derivan de la aplicación del Reglamento europeo sobre los nuevos alimentos, que son críticos para el sector de proteínas alternativas, pero también para otros sectores innovadores de la industria alimentaria.

Incorporar alimentos de origen vegetal como los análogos cárnicos en los pliegos de restauración colectiva de escuelas, hospitales y otros lugares públicos.

Existe un compromiso con mejorar el perfil nutricional y el impacto ambiental de los alimentos y bebidas que se ofrecen en la restauración colectiva de comedores escolares, hospitales, residencias y otros edificios públicos. Los análogos cárnicos de origen vegetal ofrecen una forma de cumplir con ese compromiso sin renunciar a la variedad nutricional y de sabores que demandan los usuarios de estos servicios, con platos atractivos que complementan una dieta variada con mayor presencia de frutas, verduras y legumbres.

Un mapeo sobre qué capacidad industrial tenemos, qué necesidades de escalado existen y qué potencial de reconversión industrial hay.

Las empresas de proteínas alternativas requieren infraestructura industrial de escalado y a menudo no la encuentran, mientras que a lo largo de todo el territorio contamos con infraestructuras infrautilizadas o en desuso. Identificar estas instalaciones y explorar su potencial de reconversión puede contribuir a reducir los costes para el escalado de la producción de proteína alternativa al tiempo que revitaliza las comunidades locales donde se encuentran.

Acompañamiento para la diversificación de los sectores agroalimentarios tradicionales.

Los propios sectores tradicionales a menudo son los primeros en adoptar las innovaciones que pueden ayudarles a diversificar su cartera de negocios, como ya se ha visto cuando las empresas energéticas y la industria automovilística han adoptado las energías renovables o el vehículo eléctrico. En el sector alimentario, el sector lácteo y el cárnico ya han empezado a hacer lo propio con las proteínas alternativas, pero sectores como el del vino, la cerveza o el aceite de oliva podrían también beneficiarse de esta oportunidad de diversificación.

¹ El código de colores indica el nivel de complejidad a la hora de llevar a cabo cada una de las acciones, donde

 representa un nivel bajo,

 uno medio y

 representa una mayor complejidad.



Good Food Institute Europe

Carlos Campillos Martínez

Senior Regional Manager,

Spain & Portugal

carloscm@gfi.org | gfi-europe.org



El Good Food Institute Europe (GFI) es un centro de pensamiento sin ánimo de lucro que aspira a contribuir a un sistema alimentario más sostenible, seguro y justo mediante la diversificación de la producción de proteínas.