

Fooduristic

Las 50 personas que están liderando el futuro de la alimentación

KMZERO
the food changemakers
SQUAD



Índice

1

**Líderes del cambio
del sector alimentario:
KMZERO SQUAD**
pág.9

2

**Impulsando
la transformación con
inversión de impacto**
pág.13

3

**Resiliencia y biodiversidad:
las claves del
campo del mañana**
pág.25

4

**Una alimentación
saludable, sostenible
y sabrosa**
pág.41

5

**La nueva generación
de proteínas
complementarias**
pág.59

6

**Combatiendo el
desperdicio alimentario
con innovación**
pág.79

7

**La tecnología al
servicio de la industria:
IA, datos y robótica**
pág.95

8

**La transformación
omnicanal del retail
y el food service**
pág.115

9

**Alimentando
futuras
generaciones**
pág.131

10

**ftalks Food Summit
2021: A closer
look at what we eat**
pág.149



KMZERO 
the **foodchangers** **makers**
SQUAD

01

**LÍDERES DEL
CAMBIO DEL SECTOR
ALIMENTARIO:
KM ZERO SQUAD**

KM ZERO SQUAD

Líderes del cambio del sector alimentario

Un año más, capturamos entre estas páginas el futuro de la alimentación. En esta ocasión, de la mano de 50 personas que con su visión, esfuerzo y acción la están transformando.

¿Y por qué es necesario transformar la alimentación? En un panorama en el que la población aumentará en más de 2.000 millones de personas en los próximos 30 años, se convierte en un imperativo transformar la forma en la que producimos, distribuimos y consumimos los alimentos. El aumento de la producción tiene un impacto directo en el uso de terreno cultivable, agua, y otros recursos naturales cada vez más escasos. Ejemplo de ello fue el “Día de la Sobrecapacidad” el 29 de julio de este año, día en el que agotamos todos los recursos naturales disponibles para 2021 según el Fondo Mundial para la Naturaleza (WWF). El capital natural del que disponíamos para todo un año, lo agotamos en tan sólo siete meses. “El aumento descontrolado de las emisiones de carbono en la atmósfera supone un riesgo para nuestra evolución”. Así lo señalaba el divulgador naturalista David Attenborough durante su discurso en la ceremonia de apertura de la COP26 en Glasgow, celebrada en noviembre de este año. Nuestra estabilidad podría tambalearse de no aunar fuerzas.

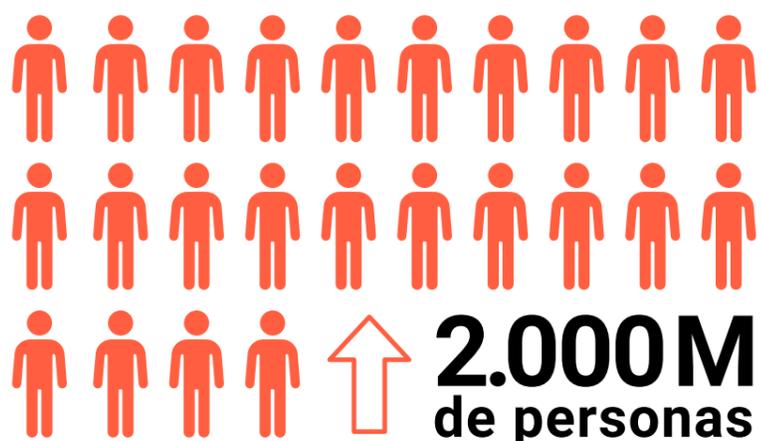
Esta gran responsabilidad impulsó la creación de **KM ZERO Food Innovation Hub** hace cuatro años, con la vocación de comprender cuáles son los grandes desafíos ligados a nuestro sector, y la voluntad de apoyar a los portadores de las soluciones. Un año después de su creación, surgió la oportunidad de celebrar un encuentro entre los protagonistas de la transformación del ecosistema alimentario. **Llegaban a Valencia Joseph Puglisi, científico detrás de la creación de la conocida Beyond Meat; Sam Kass, asesor de Obama en política alimentaria e impulsor de la estrategia contra la obesidad en Estados Unidos; Sara Roversi, fundadora de Future Food Institute; Mario Ubiali, fundador de Thimus; Ido Golan, de Infarm, entre muchos otros, para compartir su visión acerca del futuro del sector.** Personas que están cambiando el mundo con su trabajo. Así nace **ftalks Food Summit**. Desde ese momento, hemos celebrado otras dos ediciones de nuestro encuentro anual, reuniendo a más de 150 ponentes internacionales de primer nivel, involucrando a más de 50 partners industriales, llegando a más de 100.000 personas en todo el mundo, y generando más de 11 millones de impactos en redes sociales y medios de comunicación.



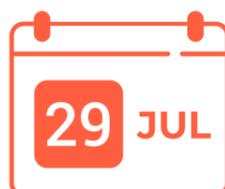
Como evolución natural de este foro, surgía en enero de 2021 **KM ZERO Squad**, para pasar de la inspiración a la acción. **Esta red global nace con la misión de liderar la transformación hacia un sistema alimentario más saludable, sostenible, resiliente y justo, conectando a las personas y proyectos que están trabajando por conseguir un impacto positivo en toda la cadena de valor.** Nuestra red de embajadores está compuesta por más de 50 personas que están dando forma al futuro de la alimentación desde diferentes prismas: invirtiendo en soluciones de



Haz **CLICK** en los enlaces que encontrarás a lo largo del informe para conocer aún más de algunos de estos protagonistas.



La población aumentará en más de 2.000 millones de personas en los próximos 30 años.



Día de la Sobrecapacidad: agotamos todos los recursos naturales disponibles para 2021.

ftalks Food Summit

2019 - 2020 - 2021

+150
PONENTES INTERNACIONALES

+50
PARTNERS & COLABORADORES

+11M
IMPACTOS EN RRSS

+100 mil
PERSONAS ALCANZADAS

+50 personas en 2021

squAD El Squad incorporará cada año a nuevas figuras, aumentando así esta "familia".

impacto; investigando cómo reinventar la ganadería y la agricultura; sacando al mercado productos deliciosos y beneficiosos para los consumidores y el planeta; desarrollando soluciones contra el desperdicio desde la revalorización de residuos, hasta la reducción de estos a lo largo de toda la cadena; pensando en nuevos modelos para los canales de distribución; y planteando cómo concienciar a futuras generaciones. **El Squad incorporará cada año a nuevas figuras que están contribuyendo a esta misma misión, aumentando así esta "familia", generando sinergias y acelerando el paso de la transformación del sector.**

Durante 2021, semana tras semana nos hemos reunido con estas personas para debatir sobre los grandes desafíos del sector relacionados con la reducción de emisiones y desperdicios; el desarrollo de nuevos ingredientes más sostenibles; el impulso de sistemas de producción más resilientes y seguros; la aplicación de nuevas tecnologías para mejorar los sistemas productivos, de distribución y consumo; y el replanteamiento de las dietas para reforzar la calidad de vida de todos.

La intensidad que desprendían estas reuniones nos señalaba la urgencia del desafío, a la vez que nos llenaban de inspiración y de esperanza de que sí es posible afrontarlo a través de la colaboración y el apoyo a buenas prácticas y soluciones emergentes en cada rincón del mundo. Este foro ha fomentado, durante este último año, sinergias entre las personas con la misión compartida de mejorar nuestro sistema alimentario a través de la colaboración, ya que, si algo hemos aprendido de la COVID-19, es que no se pueden poner fronteras a los retos sociales, y que por tanto la respuesta y la innovación inevitablemente deben ser conjuntas.

En cada página descubriréis las caras detrás de las innovaciones en el sector y en los enlaces podréis conocer más sobre estos protagonistas que nos han acompañado en nuestros eventos y podcasts. Inversores, emprendedores, investigadores, empresarios y representantes de instituciones que están marcando la hoja de ruta para los próximos años. Caras que reflejan la pasión y la voluntad de revolucionar el sector desde el conocimiento y la acción. **Personas con un denominador común: la convicción de que sólo juntos podemos hacer esto, y muchas ganas de formar parte de la solución.**

Nos mueve el bienestar de la sociedad, y por eso vamos a seguir haciendo todo lo que esté en nuestras manos para impactar positivamente la economía, el medioambiente y la calidad de vida de todos a través de cambios exponenciales en alimentación, prestando especial atención a las visiones de estas personas, y apoyando soluciones y tecnologías con impacto positivo. **Este foro es sólo el inicio de un gran movimiento basado en la colaboración y el conocimiento para crear un mejor futuro de la alimentación, en el que todos estáis invitados a participar.**

¡Buen provecho!

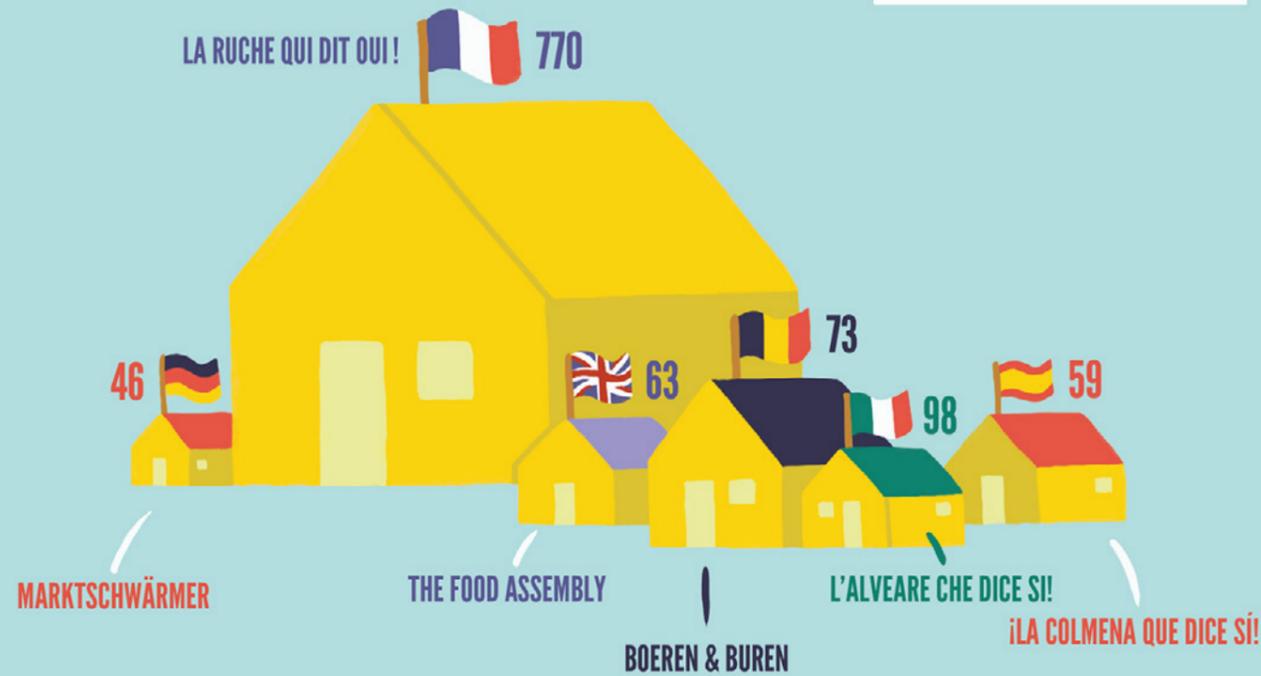


02

IMPULSANDO
LA TRANSFORMACIÓN
**CON INVERSIÓN
DE IMPACTO**

Josep Segarra / Andrew D. Ive /
Dan Altschuler / Nadav Berger / Sam Kass

1109 RUCHES



Josep Segarra

Investment Manager en Quadia



Áreas de expertise: Inversión de impacto, Venture Capital, Private Equity, alimentación sostenible, economía circular, transición energética.

Comida favorita: La que aún no he probado.

QUADIA

¿Cuál es para ti el principal reto del sistema alimentario en la actualidad?

El sistema alimentario se enfrenta a grandes retos para superar las numerosas disfunciones existentes a lo largo de la cadena de valor que, tienen efectos nocivos para nuestro medioambiente, nuestra economía y nuestra salud. Necesitamos urgentemente transformar el modelo de agricultura intensiva que hoy da de comer al mundo, combinando una mayor eficiencia gracias a la tecnología, con la urgente necesidad de implementar soluciones para preservar nuestra biodiversidad y regenerar nuestros suelos. No necesariamente se trata de producir más, sino de producir y distribuir mejor, con una verdadera responsabilidad respecto a las externalidades sociales y medioambientales, y atacando fuertemente el problema del desperdicio alimentario desde al campo hasta nuestras mesas. A todo ello, necesitamos sumarle fuertes dosis en innovación que permitan acelerar el ritmo de dicha transformación e implementar a gran escala soluciones disruptivas en campos como las proteínas alternativas, los bio-estimulantes o nuevos materiales para el packaging.

¿Cómo estás contribuyendo a la transformación del sistema alimentario?

A través de Quadia, uno de los fondos pioneros en la inversión de impacto a lo largo de la cadena de valor de la alimentación sostenible en Europa, mi misión es apoyar financiera y estratégicamente a aquellos emprendedores y empresas con mayor potencial de crecimiento e impacto. Nuestro enfoque europeo nos permite dotar a los emprendedores de una visión y network más allá de sus mercados, con el objetivo de aprovechar y mejorar aquellas tecnologías y modelos de negocio que demuestran ser exitosos.

¿Qué innovación destacarías por su contribución a la solución de los retos de la alimentación?

Destacaría dos empresas y soluciones muy distintas, pero a la vez complementarias y necesarias para crear sistemas alimentarios más sostenibles, reflejando la filosofía de inversión de Quadia basada en la Economía Regenerativa: 1) **Ynsect**, por su potencial para revolucionar el campo de las proteínas alternativas para consumo animal, humano y vegetal reduciendo enormemente la huella de carbono. 2) **La Ruche Qui Dit Oui** (La Colmena que dice sí), por ser un modelo alternativo en la distribución alimentaria, potenciando la justa remuneración de los agricultores y una alimentación local y de calidad.

La comida del futuro será...

Tomando prestado el manifiesto de Slow Food, la comida del futuro deberá ser buena, limpia y justa... Pero lo será de una manera distinta a la que imaginamos hoy y gracias a soluciones e innovaciones que debemos potenciar sin dilación.

Andrew D. Ive

Managing General Partner en Big Idea Ventures

Áreas de expertise: Apoyo a emprendedores y sus equipos para impulsar empresas, tanto en la categoría de proteínas alternativas, como en la de nuevos alimentos.

Comida favorita: Palomitas de maíz.



¿Cuál es para ti el principal reto del sistema alimentario en la actualidad?

La categoría de las proteínas alternativas es uno de los sectores más innovadores y vanguardistas de la alimentación. En la última década hemos visto a verdaderos innovadores asociarse con empresas e inversores mundiales para llevar nuevos productos y tecnologías a los consumidores de todo el mundo. A pesar de la innovación, la creatividad y los fondos en proteínas alternativas, las capacidades de producción no están actualmente alineadas. Hay tantos productos y enfoques nuevos que los fabricantes, no han conseguido llevar el ritmo de los volúmenes demandados por los consumidores, que exigen etiquetas más limpias y carne, marisco y productos lácteos de origen vegetal más nutritivos. El principal reto del sector de las proteínas alternativas es la capacidad de los innovadores pequeños de rápido crecimiento para producir en base a las cantidades demandadas a nivel local, nacional e internacional. Otro reto es la dependencia de la categoría de proteínas alternativas, en particular las de origen vegetal, de un número reducido de cultivos. En la actualidad, este sector se centra en la soja, el guisante y el trigo, lo que ejerce presión sobre los precios y genera un importante volumen de producción de tan sólo unos pocos productos. Esto deriva en que el riesgo sea excesivo en un pequeño número de insumos. Sería mucho más seguro ampliar los cultivos utilizados para incluir una mayor variedad de ingredientes y cultivos.



¿Cómo estás contribuyendo a la transformación del sistema alimentario?

La misión de Big Idea Ventures es resolver los mayores retos actuales dando apoyo a los mejores empresarios, científicos e ingenieros del mundo. Nuestro primer fondo, el **New Protein Fund**, se centra en la búsqueda de 100 emprendedores, científicos e ingenieros del sector de las proteínas alternativas y en proporcionarles los mentores, la red y los recursos que permitan crear nuevas industrias de proteínas. En concreto, se trata de innovadores en los sectores de la carne, el marisco y los productos lácteos a base de plantas, células y fermentación. Ya hemos invertido en más de 65 empresas de proteínas alternativas que están reimaginando y desarrollando las industrias de la carne, el marisco y los lácteos del siglo que viene. Creando productos, ingredientes y tecnologías que nos ayudarán a producir los alimentos que nos gustan, pero de una forma mucho más sostenible para el planeta, más nutritiva para nosotros y más segura para nuestra creciente población.



¿Qué innovación destacarías por su contribución a la solución de los retos de la alimentación?

Las dos tecnologías de gran impacto y todas las empresas del sector que cambiarán todo el panorama de la industria alimentaria en las próximas dos décadas son el desarrollo de alimentos a base de células y la fermentación.

Ya se han logrado avances gigantescos, pero aún queda mucho por hacer con estas tecnologías. Cada vez tenemos más capacidad para sustituir las proteínas animales, el marisco, los productos lácteos, los aceites de origen vegetal/animal y otros productos e ingredientes. Por ejemplo: **Farmsow** es una empresa que crea aceites tropicales con el rendimiento del aceite de palma y de coco sin que sea necesario talar otra palmera en ningún lugar del mundo. **Shiok Meats** es la mayor empresa asiática de crustáceos celulares que crea gambas sin necesidad de criar otro crustáceo. **Jellatech** está creando gelatina sin necesidad de cosechar o procesar huesos o pieles.

La comida del futuro será...

Tendremos la capacidad de elaborar la comida con la que hemos crecido de forma sostenible para el planeta. La comida del futuro será abundante, pero sin poner en riesgo nuestros mares, bosques y animales.

Dan Altschuler

Managing Partner en Unovis Asset Management & New Crop Capital

Áreas de expertise: Proteínas alternativas, comercio internacionales estrategia, negociaciones, marca, desarrollo de negocio.

Comida favorita:

Mole Poblano (vegano) con Heura.



¿Cuál es para ti el principal reto del sistema alimentario en la actualidad?

La complejidad del sistema alimentario da para muchos retos de alta magnitud. Nuestro foco es eliminar la proteína animal del consumo global, dado el efecto positivo que tendría este cambio al medio ambiente, a la salud de consumidores, y al bienestar animal. Al mismo tiempo, permitirá alimentar a una población global que continúa creciendo.

¿Cómo estás contribuyendo a la transformación del sistema alimentario?

A través de nuestras inversiones en empresas desarrollando alternativas de base vegetal, hongos y proteínas cultivadas.

¿Qué innovación destacarías por su contribución a la solución de los retos de la alimentación?

NOVAMEAT está presentando una nueva categoría de productos a base de plantas, creando filetes enteros que pueden reemplazar filetes de ternera, cerdo o pollo. A su vez, **Anina**, startup israelí que crea cápsulas de comida "ready to cook" únicas, 100% naturales, ricas en vegetales y nutrientes, fáciles de usar, desarrolladas por diseñadores y elaboradas con productos "feos". Preparan la comida con una tecnología única para crear el futuro de una experiencia culinaria saludable para el consumidor.

La comida del futuro será...

Más saludable, más económica, tendrá menor o cero impacto en el planeta y protegerá a los animales y a todo ser vivo.



Nadav Berger

Founder and Managing Partner en PeakBridge Ventures

Áreas de expertise: Inversión en FoodTech.

Comida favorita: Cocina griega y mi plato favorito (hasta el momento) sería un Schnitzel de pollo recién salido de la freidora.



¿Cuál es para ti el principal reto del sistema alimentario en la actualidad?

La escena FoodTech está creciendo y cada vez se presentan más oportunidades interesantes, sin embargo, todavía hablamos de una fase incipiente del ecosistema de inversiones y estado de madurez de las empresas del sector.

¿Cómo estás contribuyendo a la transformación del sistema alimentario?

Somos un equipo de profesionales con experiencia en la industria alimentaria y las inversiones. Intentamos ser el puente que ayude a los emprendedores a llegar a la cima y lo hacemos a través de la financiación y el valor añadido como desarrollo de negocio, presentaciones y pensamiento estratégico y alianzas.

¿Qué innovación destacarías por su contribución a la solución de los retos de la alimentación?

Creemos que los ganadores serán aquellos que utilicen avances tecnológicos tanto de industrias tech como de otras para aplicarlos a la alimentación. Por ello, solo apoyamos a las empresas tecnológicas que utilizan datos e **inteligencia artificial, biotecnología y nuevos cultivos**. Las mejores serán las que realmente combinen más de una de estas tecnologías.

La comida del futuro será...

Alimentos asequibles y nutritivos que se producirán de forma más eficaz, utilizando tecnologías inteligentes (IA, fermentación, biotecnología) y con un impacto mucho menor en nuestro planeta.



Sam Kass

Partner Acre Venture Partners. Former White House Chef and Senior Policy Advisor for Nutrition

Áreas de expertise: Inversión de impacto, Foodtech, Nutrición, sostenibilidad.

Comida favorita: Erizo de mar.



¿Cuál es para ti el principal reto del sistema alimentario en la actualidad?

La alimentación está dispuesta en el centro de algunos de los mayores problemas a los que nos enfrentamos en materia de salud y cambio climático. Entre los múltiples retos que encaramos como industria y como sociedad, nuestra prioridad es abordar el cambio climático.

La agricultura es el segundo productor mundial de gases de efecto invernadero y consume el 71% del agua dulce del planeta.

Debemos acabar con el monocultivo, fomentado por nuestra dieta que se basa solo en 12 especies de vegetales y en 5 especies animales, con un impacto negativo en nuestra salud y la salud de los suelos. Además por supuesto, también debemos enfrentarnos a otros retos, como la salud humana y el uso excesivo del plástico, sin perder de vista nuestra mayor amenaza, que magnificará los demás problemas. El mundo entero debería tener en cuenta el cambio climático para que el sistema alimentario funcionase correctamente.

¿Cómo estás contribuyendo a la transformación del sistema alimentario?

Estoy invirtiendo y construyendo empresas de nueva generación que están transformando el sistema alimentario a través de la resolución de problemas a gran escala en la salud humana y medioambiental.

¿Qué innovación destacarías por su contribución a la solución de los retos de la alimentación?

Loam Bio, antes llamada Soil Carbon Co. Esta empresa está dedicada a eliminar el carbono de la atmósfera y mejorar los suelos del mundo. Desarrollan tecnología con el fin de capturar dicho carbono a una escala monumental para después devolverlo al suelo. Esto no solo mejora la salud del suelo sino que además permite a los agricultores comerciar con una nueva mercancía: las compensaciones de carbono. Esta tecnología innovadora puede crear nuevas oportunidades a escala planetaria para la captura de carbono y mejorar la productividad agrícola.

La comida del futuro será...

Con menos carbono.



Los sectores agritech y foodtech están en boca de todos los inversores. Sólo en los primeros seis meses de 2021, las startups foodtech consiguieron el mismo capital que en todo 2020: un total de 20.000 millones de euros. El interés surge a lo largo de toda la cadena agroalimentaria: desde soluciones en el campo para la regeneración de suelos y de agricultura inteligente, hasta tecnologías como la inteligencia artificial o la robótica para la mejora de procesos industriales. Y aunque suele ser el delivery el subsector que más inversión recibe, llama la atención que 2020 fue el primer año en que se registró que las startups que operan más cerca de la granja y en la cadena de suministro recaudaron más dinero que aquellas orientadas al consumidor, según afirma **The TechFood Magazine**. En este sentido, 2020 ha sido un año especialmente positivo para España, que ocupa la sexta posición en el mundo en inversión en agro – foodtech con 611 millones de euros invertidos, según los datos del fondo especializado **AgFunder**.

El perfil de muchos de los inversores operando en este sector es el de inversores de impacto que, más allá de generar rendimiento financiero, buscan apoyar proyectos que tengan un impacto social y ambiental positivo. Al mismo tiempo, muchos de los emprendedores más destacados tienen como misión mejorar el mundo a través de los productos y servicios que ofrecen, introduciendo incluso en sus estatutos medidas de impacto. Es por esto que muchos fondos han replanteado sus tesis para tener en cuenta además de la rentabilidad y el riesgo, el impacto.

Cada vez se observan empresas con más madurez a lo largo de toda la cadena, que requieren de un soporte financiero para poder industrializar y escalar sus procesos, y acompañarlas en sus diferentes fases de crecimiento. **Son cada vez más los inversores que se comprometen con tener un portfolio de participadas que tengan también como beneficiarios al medioambiente y el bienestar de las personas. Esto constituye una gran oportunidad para los emprendedores del sector de la alimentación**, siendo este uno de los que mayor impacto tienen en el bienestar del planeta, las personas, la economía, y en su conjunto: la humanidad.

Una tendencia importante es el crecimiento de la inversión en el sector también en la región de Latinoamérica. Un reciente estudio de Endeavor y PepsiCo revela que el 64% de la inversión de foodtech en la zona sucedió en pandemia, donde se disparó como nunca antes el delivery y el e-commerce.

Según cuenta Forbes, “entre los hallazgos principales del estudio destacaron que las tres categorías con mayor representación dentro de la muestra corresponden a empresas de logística y gestión de datos en 22%, ventas en 17% y productos orgánicos, naturales o saludables en 16%; de las cuales, 24% lograron escalar y generar 50 o más empleos directos, pese a tener menos de una década en operación”. En este mismo estudio se refleja como LATAM tiene todo el potencial de convertirse en un hub foodtech, contando con más de 300 startups y scaleups.

Además de la inversión de impacto, cada vez crece más el *corporate venturing* en el sector agroalimentario. Empresas, por lo general industriales, que buscan cada vez más empezar a colaborar con startups y atraer talento e innovación que resuelva retos propios de su actividad como la sostenibilidad, la gestión del desperdicio alimentario, los nuevos canales de distribución, los cambios de hábitos de consumo o la creación de productos *clean label*. Desde KM ZERO impulsamos nuestro “**Club de Oportunidades de Innovación**”, en el que presentamos periódicamente startups que están desarrollando soluciones a lo largo de toda la cadena y que buscan sinergias, inversión, partners industriales y colaboraciones. Del Club destacamos el caso de éxito de la startup **Plant on Demand**, que ha recibido inversión por uno de nuestros partners, Dacsa Group.





03

RESILIENCIA Y BIODIVERSIDAD: LAS CLAVES DEL CAMPO DEL MAÑANA

**Borja Lafuente / Ido Golan /
Howard-Yana Shapiro / David Caré / Alina
Zolotareva, RDN / Dorothy Shaver**

Borja Lafuente

Head of Sustainability Iberia en Danone

Áreas de expertise:

Sostenibilidad y Asuntos públicos.

Comida favorita:

Setas de cardo.



¿Cuál es para ti el principal reto del sistema alimentario en la actualidad?

Es necesario que la construcción de un sistema alimentario actual incluya el mayor número de actores posibles para sumar esfuerzos y alcanzar objetivos comunes. La agenda global climática y social es exigente y debemos unir sinergias para alcanzar un modelo sostenible.

El sistema alimentario se entrelaza con infinidad de distintos grupos de interés, afecta y es afectado por industrias y actores con impactos sobre cada uno de ellos, por ende, la cooperación es crucial para avanzar en los retos del futuro de la alimentación. La interrelación del sistema le da la particularidad de ser potencialmente beneficioso y amenazante a su vez, tanto en las comunidades locales como a nivel global.

Hay un reto evidente: está previsto que la población mundial aumente de 7.000 a 9.000 millones de habitantes, lo que en la práctica supondrá que será necesario incrementar como mínimo un 70% el abastecimiento de alimentos en 2050.

Apostar por los productos de proximidad, la agricultura regenerativa, la protección de los ecosistemas o la lucha contra el desperdicio alimentario son algunos de los retos que ya se abordan para consolidar esta transformación.

¿Cómo estás contribuyendo a la transformación del sistema alimentario?

A nivel personal, yo nací y me crié en Sigüenza, en el medio rural, y es en ese medio donde se nos transmite un respeto muy importante hacia la comida, tanto por los que no tienen nada que llevarse a la boca como porque la agricultura y ganadería es el medio de vida de muchas familias, y mi contribución tiene que ver con ello, con seguir transmitiendo el respeto a la base de la cadena alimentaria. Yo he tenido la suerte de comer productos como harinas de espelta, huevos ecológicos, hortalizas recién cogidas, setas, caza, nueces, que para muchos es un lujo, como algo normal, algo cotidiano, y el respeto a ese origen como medio de vida es algo a transmitir a nuestras hijas e hijos. Pero es necesario que en este proceso de transformación participen el mayor número de actores sociales posibles. Empresas, gobiernos, academia y ciudadanos cargamos con la responsabilidad de inspirar, sensibilizar y actuar, todos a una.



¿Qué innovación destacarías por su contribución a la solución de los retos de la alimentación?

Desde Danone queremos liderar la transición hacia un sistema alimentario justo, más saludable, sostenible y sobre todo inclusivo. Un sistema alimentario que no deje a nadie atrás, que sea respetuoso con el entorno y eficiente en el uso de recursos. Educar en la alimentación es clave para cultivar unas perspectivas de futuro sólidas. Por ello, a través de los proyectos como **Alimentando el Cambio**, aspiramos a convertir a las nuevas generaciones en agentes de cambio conscientes. Sembramos esta semilla porque creemos que empoderarles con las herramientas y la información necesaria sobre los hábitos, el estilo y origen de la alimentación los convertirá en ciudadanos responsables conscientes del impacto de nuestra alimentación en el planeta.

Apostamos por un modelo de gestión de granjas familiares sostenibles y de proximidad, basado en contratos a largo plazo, el relevo generacional y el bienestar animal. Establecemos relaciones a largo plazo con nuestros ganaderos por brindarles seguridad y la garantía suficiente para planificar y realizar inversiones y mejoras a largo plazo. Además, apoyamos a los ganaderos jóvenes en el proceso de relevo y contribuimos a profesionalizar su trabajo. Esto es clave para consolidar población a nivel local. Dejar que la España rural se apague conllevaría consecuencias sociales, demográficas, económicas y medioambientales que es necesario prevenir. Garantizar empleo de calidad y propósito son las claves para mantener un sistema alimentario sostenible.

La comida del futuro será...

La comida del futuro será -o deberá ser- el reflejo de cómo funciona el mundo: a través de una manzana seremos capaces de entender cómo es su entorno de origen, cómo viven las comunidades del lugar, qué nos aporta la manzana a nuestra salud y por qué elegimos manzana y no pera. La comida del futuro será sostenible, responsablemente puesta en nuestro plato, será local y, sobre todo, será justa. Debemos volver a aprender a comer conscientemente porque cada vez que comemos y bebemos, elegimos el mundo en el que queremos vivir.



Ido Golan

Culinary Product Development Senior Manager en Infarm

Áreas de expertise: Investigador de cultivos alternativos en agricultura urbana.

Comida favorita:
Free-style Shakshuka.

infarm



¿Cuál es para ti el principal reto del sistema alimentario en la actualidad?

El establecimiento de la rama emergente de la agricultura alternativa de alta tecnología, llamada agricultura urbana de interior, de una manera productiva, eficiente y sostenible que pueda justificar su cada vez más sonada participación en la industria.

Otro reto, el cual está estrechamente relacionado con mi trabajo, es la integración de muchos otros tipos de cultivos potenciales en nuestras despensas y nuestras dietas. Además, también lo es la reintroducción de las sabrosas y nutritivas variedades autóctonas que quedaron atrás, sustituyendo así los cultivos industriales diseñados para la agricultura intensiva y la cadena de suministro global.

Esta re-introducción al público requerirá tiempo y esfuerzo, ya que se debe educar a la sociedad sobre estos nuevos cultivos y el modo en el que se integran en sus vidas y cocinas. Considero que los chefs son los embajadores idóneos para el empleo de dichos nuevos cultivos en las cocinas y culturas locales.

¿Cómo estás contribuyendo a la transformación del sistema alimentario?

Infarm es una de las principales empresas que están revolucionando el mundo agrícola. Estamos creando una alternativa urbana local que remplazará al contaminante y derrochador sistema alimentario de forma gradual. Esta actividad proporciona a las ciudades alimentos cultivados localmente, frescos y diversos.



¿Qué innovación destacarías por su contribución a la solución de los retos de la alimentación?

La solución ha de llegar como consecuencia de revolucionar la forma en la que concebimos la agricultura.

Hay que poner en el punto de mira dos enfoques que han pasado desapercibidos dentro de la tendencia agrícola. Estos son la agricultura regenerativa y la agricultura urbana de interior.

Debido a que estas prácticas alternativas contienen soluciones tanto para las poblaciones rurales como para las urbanas, es necesario que se promuevan de forma simultánea. Si bien la agricultura regenerativa, como la permacultura, la biodinámica o la jardinería forestal, puede apoyar tanto a comunidades rurales locales como a ciudades cercanas, no podrá mantener a los grandes núcleos urbanos de todo el mundo, donde pronto se concentrará la mayor parte de la población.

Es por ello que, por otro lado, la **agricultura de interior** puede llegar a convertirse en una base local de seguridad que asegure la calidad y disponibilidad de alimentos para las ciudades durante todo el año.

Además, unos sistemas de agricultura urbana que sean sólidos pueden reducir la presión que está siendo ejercida sobre los agricultores rurales, los cuales se ven en la necesidad de recurrir a métodos convencionales para cubrir la demanda global.

El establecimiento de la agricultura urbana podría permitir a los agricultores rurales aplicar prácticas más sostenibles y producir cultivos estacionales de alta calidad.

La comida del futuro será...

Cultivada localmente, más sana, sostenible y diversa.



Howard-Yana Shapiro

Distinguished Senior Fellow, Resilient Landscapes, CIFOR-ICRAF; Senior Fellow, College of Agriculture and Environmental Sciences, UC Davis; Principal, Double Helix Consulting

Áreas de expertise: Sistemas de producción agrícola y paisajístico; ciencias, genética y cultivo de las plantas; fijación del nitrógeno; soluciones centradas en la naturaleza, conservación, biodiversidad y carbón, basadas en análisis técnicos, sociales y medioambientales detallados, investigación y evidencia científica.

Comida favorita: Tofu y verduras fermentadas. Platos veganos: Cocina tailandesa, mexicana, india, africana francófona, vietnamita, de Oriente Medio e italiana. Verduras, cereales, hierbas y frutas de cada cocina.

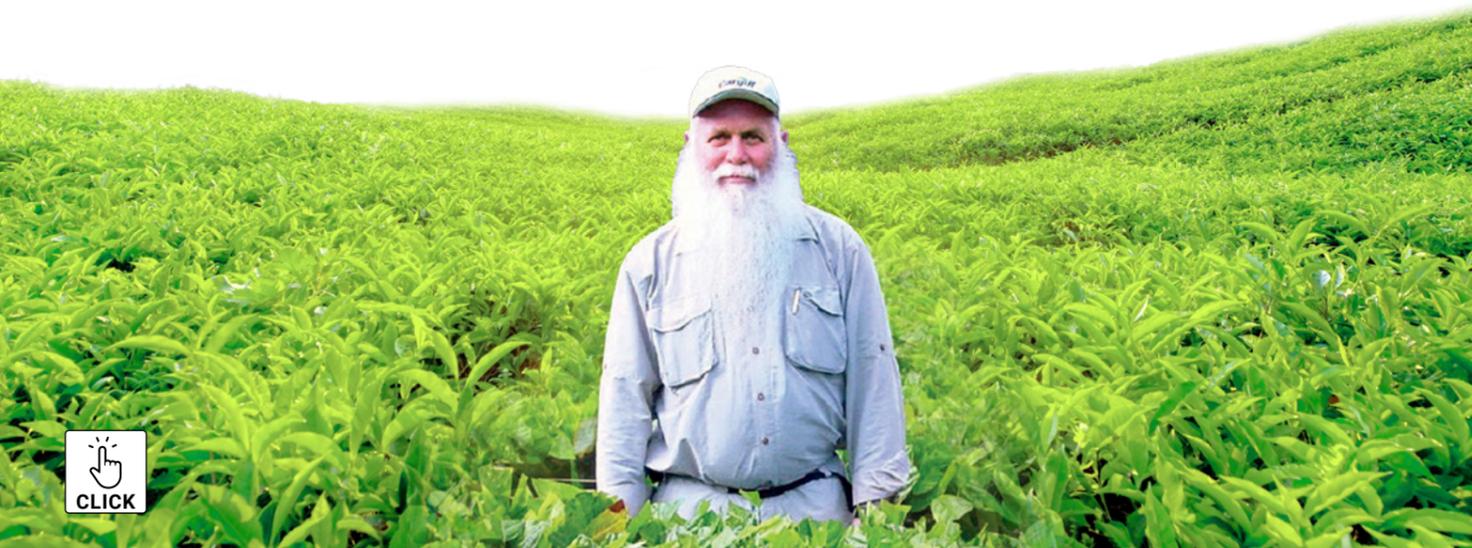


¿Cuál es para ti el principal reto del sistema alimentario en la actualidad?

Acabar con el hambre y la malnutrición crónica, proporcionar alimentos nutritivos para todo el mundo, la pérdida del hábitat natural, la degradación de la tierra, las desigualdades e ilegalidades/irresponsabilidades procedientes de las cadenas de suministro, los residuos, la falta de accesibilidad a la información y la capacidad social y política para adoptar la tecnología. Ello seguido de la eficiencia del uso del agua y los nutrientes en las plantas, la resiliencia climática de la producción, la fijación del nitrógeno, la rentabilidad de la explotación agrícola, etc.

¿Cómo estás contribuyendo a la transformación del sistema alimentario?

A través del Consorcio de "African Orphan Crops", la "African Plant Breeding Academy", la "African Plant Breeding Academy CRISPR"; "Resilient Landscapes and the Agricultural and Landscapes Performance System"; el puzzle de "Foldit Aflatoxin". También promoviendo avances en la producción agrícola en lo que respecta a la resiliencia al medioambiente; el rendimiento de los cultivos; la resistencia frente a plagas y enfermedades; la tolerancia frente a la sequía; la fijación de nitrógeno y el uso eficiente de agua y nutrientes en los cultivos. Soy asesor científico de múltiples startups de agricultura, agtech y alimentación.



¿Qué innovación destacarías por su contribución a la solución de los retos de la alimentación?

Tanto la inteligencia artificial como el **Machine Learning** (Aprendizaje automático), ya que ayudan a tomar mejores decisiones, a la vez que rápidas y eficientes y que están democratizadas para todos.

La comida del futuro será...

La cadena de suministro global requiere una contabilidad de costes rigurosa para los sistemas de producción agrícola. Debemos garantizar que la obtención de los dividendos de los sistemas de producción se produzca sin dañar el paisaje. Debemos garantizar que los alimentos producidos sean nutritivos, no sólo calóricos, seguros para el consumo y libres de todo tipo de contaminantes.

Debemos diseñar proyectos escalables, científicamente sólidos, invertibles y con un alto impacto social y medioambiental.

Debemos dar pasos considerables para garantizar que nadie se quede atrás, porque la alternativa que supone seguir retrocediendo hacia un situación en la que nuestros ya dañados ecosistemas no puedan sostener nuestras economías y sistemas alimentarios es totalmente inaceptable.

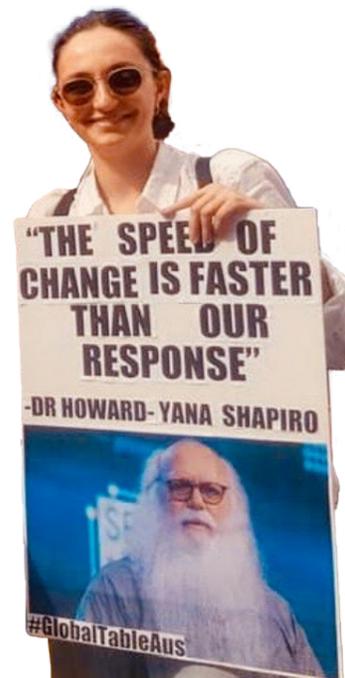
¿De qué vivían? dijo Alicia, que siempre se interesó mucho en las cuestiones de comer y beber.

"Vivían de melaza", dijo el Lirón, después de pensar un par de minutos.

"¡No puede ser!", comentó Alicia; "habrían estado enfermos".

"-Y lo estaban." -dijo el Lirón.

Alicia en el País de las Maravillas





David Caré

CEO del Sur de Europa del grupo Ecotone y director general de Biogran

Áreas de expertise: Alimentación bio, desarrollo de negocio, mercado internacional, ventas en el sector FMCG.

Comida favorita: Risotto ai funghi, con crema para cocinar de Isola Bio.



¿Cuál es para ti el principal reto del sistema alimentario en la actualidad?

El reto principal al que se enfrenta el sistema alimentario es lograr un cambio de mentalidad y una evolución en la forma de alimentarnos, a través de una alimentación ecológica, más sostenible, que cuide del planeta y de su biodiversidad.

Este reto lo alcanzaremos diversificando las materias primas en las que basamos nuestra alimentación y cuidando los suelos en los que las cultivamos e implica, necesariamente, un trasvase de consumo de proteína animal hacia alimentos plant-based.

Por ello, en Biogran creemos fundamental inculcar, desde pequeños, unos hábitos de alimentación ecológica y sostenible que permitan formar a un adulto responsable y consciente de su entorno.

¿Cómo estás contribuyendo a la transformación del sistema alimentario?

Nuestro compromiso con la salud y el planeta está anclado a la esencia de la compañía, y prueba de ello son las más de 1.000 referencias veganas que ofrecemos a día de hoy. Además, el 90% de nuestro portfolio es bio y utilizamos ingredientes alternativos a los 9 de la alimentación convencional. Somos pioneros y referentes del sector al apostar hace casi cuarenta años por estos productos, liderando el movimiento plant-based y siendo un ejemplo, con lanzamientos tan novedosos como los yogures y postres de Abbot Kinney's o las bebidas vegetales de Ecocesta, cuya Bebida vegetal que no sabe a bebida vegetal ha sido reconocida hace unos meses con el Premio Sabor del Año Innovación 2021.

¿Qué innovación destacarías por su contribución a la solución de los retos de la alimentación?

Nuestro último lanzamiento, la **LIKE BURGER**, es un buen ejemplo, ya que, a pesar de no ser los primeros en el mercado en lanzar una hamburguesa vegana, hoy es la única que incorpora proteína de guisante, logrando un excelente sabor y textura, sin potenciadores del sabor u otros ingredientes artificiales. Y además BIO. Un producto disruptivo que marca un antes y un después en el mercado plant-based.

La comida del futuro será...

Sin duda, ecológica, plant-based y local; comprometida con el planeta y con la biodiversidad.



Dorothy Shaver

Global Marketing Sustainability Lead en Knorr, Unilever

Áreas de expertise: Sostenibilidad del sistema alimentario con enfoque en liderazgo y cambio de comportamiento para un sistema equitativo y eficiente que beneficie a las personas y al planeta.

Comida favorita: Col rizada asada cubierta con anacardos sazonados, aceite de oliva y mango.



¿Cuál es para ti el principal reto del sistema alimentario en la actualidad?

Knorr, la mayor marca de alimentos de Unilever, se centra en tres grandes retos con el fin de redireccionar el impacto de los alimentos en la salud humana y planetaria. Estos son: 1) la falta de nutrientes y la pérdida de biodiversidad como resultado de cultivar y consumir los mismos alimentos repetidamente, 2) el impacto de los alimentos en el cambio climático, ya que más del 60% provienen de animales, y 3) la problemática que supone destinar excesivos recursos al cultivo, los cuales dañan la tierra en sí. Por lo tanto, Knorr aboga por más variedad, menos carne y más plantas cultivadas de forma sostenible y regenerativa a través de productos, programas y asociaciones.

Knorr tiene la ambición de poder llevar alimentos saludables para el consumidor y el planeta a 7.000 millones de platos en 2025 a través del documento **Future 50 Foods**. Dicho documento resume los problemas del sistema alimentario además de identificar 50 alimentos que deberíamos consumir más a menudo para resolverlos. Recientemente, Knorr ha anunciado una hoja de ruta para llegar a cultivar el 80% de los ingredientes clave de Knorr siguiendo los **Principios de Agricultura Regenerativa** que propone Unilever para 2026.



¿Cómo estás contribuyendo a la transformación del sistema alimentario?

Además de mi trabajo para Knorr en Unilever, soy miembro fundador de la junta directiva de "Food for Climate League" y asesora principal de Salud y Bienestar para la aplicación de IA SYD/iamYam. Mi interés y amor por la comida comenzó a una edad muy temprana, siendo conocida en mi familia como la "jefa de la comida". Esto me llevó a tomar la decisión de convertirme en dietista y seguir estudiando para promover la salud y la educación, descubriendo cómo capacitar a las personas de forma que puedan tomar medidas que mejoren su salud. Durante los últimos 18 años, he trabajado en el sector de forma holística, involucrándome en marketing, medios de comunicación, relaciones públicas, I+D, desarrollo de productos, retail, atención sanitaria, food service, inteligencia artificial, fitness y bienestar, facilitando el cambio hacia mejores hábitos y ecosistemas alimentarios. Tengo un profundo conocimiento de la importancia de los alimentos, desde el papel emocional y cultural que desempeñan en la vida personal hasta el impacto que tienen en la salud humana y planetaria.



¿Qué innovación destacarías por su contribución a la solución de los retos de la alimentación?

Este año (2021) Knorr lideró la celebración del "Inaugural World Eat for Good Day", en el que, junto a famosos chefs y socios de la firma, Knorr se dirigió al mundo entero para que incorporara los 50 Alimentos del Futuro en sus comidas cotidianas, con el objetivo de cambiar el mundo transformando lo que hay en el plato.

Nuestra invitación es que el 19 de febrero de 2022 os unáis a nosotros en el "World Eat for Good Day", con el objetivo de inspirar al mundo para que mejore lo que en el día a día pone en su plato.

La comida del futuro será...

Tengo la esperanza de que se incrementen los esfuerzos para conseguir que los alimentos saludables estén disponibles para todos y sean apetecibles al mismo tiempo, abogando por una óptima salud humana y del planeta. Esto requerirá esfuerzos de colaboración para transformar el quién, el qué, el por qué, el cuándo y el cómo de forma eficaz y rápida. Defiendo además la idea de que todos identifiquemos nuestra forma de comer como flexitariana, es decir, que dispongamos de una amplia variedad de alimentos con el poder de transicionar a un sistema alimentario que sea eficiente, igualitario y saludable, que nutra con amor a todas las personas y a nuestro precioso planeta.



Alina Zolotareva, RDN

Marketing Director, Registered Dietitian Nutritionist en AeroFarms

Áreas de expertise: Agtech/Agricultura vertical de interior, marketing alimentario, ciencia de la nutrición.



Comida favorita: Ensalada de AeroFarms con berros baby, microvegetales, verduras locales asadas y un aderezo de pesto casero y una copa de vino.



¿Cuál es para ti el principal reto del sistema alimentario en la actualidad?

En los últimos años, la agricultura en entornos controlados, en particular la agricultura vertical de interior, ha recibido más financiación, atención e interés que nunca. Además, la pandemia de COVID-19 ha puesto de manifiesto la necesidad de rediseñar a fondo nuestro sistema alimentario y la necesidad urgente de una cadena de suministro de alimentos más distribuida, sobre todo en lo que respecta a la producción de productos frescos durante todo el año. Nuestro sector se encuentra en un punto de inflexión importante en el que tenemos la oportunidad de ampliar nuestras operaciones de forma significativa para cambiar nuestra cadena de suministro de productos frescos, y pasar de un modelo centralizado y con muchos recursos a uno distribuido y regional en todo el mundo.

¿Cómo estás contribuyendo a la transformación del sistema alimentario?

Con el crecimiento de la población, la producción de alimentos tendrá que aumentar un 69%. AeroFarms es hasta 390 veces más productivo que una granja de campo.

El 70% del agua dulce se destina a la agricultura y una parte importante de la contaminación de dicha agua dulce procede de la misma.

AeroFarms utiliza hasta un 95% menos de agua que los agricultores habituales. El mundo ha perdido 1/3 de sus tierras cultivables en los últimos 40 años. En AeroFarms cultivamos con hasta un 99% menos de tierra que los agricultores de campo. Con los residuos de pesticidas en el 70% de los productos lavados en los Estados Unidos, la gente está preocupada por la sostenibilidad y la presencia de productos químicos en sus alimentos. Los vegetales de AeroFarms se cultivan con cero pesticidas, herbicidas y fungicidas. La pérdida y el desperdicio de alimentos es un problema creciente, ya que cada año se pierden o desperdician alimentos por valor de 1,2 billones de dólares. Las verduras de AeroFarms se cultivan y distribuyen localmente para que los alimentos sean más frescos y se desperdicien menos en la cadena de suministro.

Nuestras granjas de interior disponen de control ambiental y pueden cultivar durante todo el año, independientemente del clima y los fenómenos meteorológicos. Esto significa que no tenemos que preocuparnos por las heladas ni por la protección de los cultivos, y que podemos cultivar casi cualquier cultivo reproduciendo su entorno ideal en nuestras granjas verticales aeropónicas con una fracción de la tierra, el agua, los recursos y una fracción de los resultados medioambientales negativos. La seguridad alimentaria y la resistencia al clima también están fuertemente conectadas, y al cultivar en interiores, podemos asegurar la producción de alimentos frescos independientemente de los eventos climáticos o meteorológicos y un uso mucho más juicioso de nuestros preciosos recursos como el agua.

¿Qué innovación destacarías por su contribución a la solución de los retos de la alimentación?

Con la misión de cultivar las mejores plantas posibles para mejorar la humanidad, AeroFarms es una conocida empresa de agricultura vertical con certificación B-Corp y sede en Newark, Nueva Jersey. La galardonada tecnología de cultivo interior de AeroFarms proporciona las condiciones perfectas para que las plantas sanas prosperen, llevando la agricultura a un nuevo nivel de precisión, seguridad alimentaria y productividad, utilizando hasta un 95% menos de agua, un 99% menos de tierra, 390 veces más de productividad y sin pesticidas en comparación con la agricultura de campo. A través de nuestra plataforma agrícola, AeroFarms tiene múltiples e importantes asociaciones estratégicas para ayudar a resolver las necesidades de la cadena de suministro global. No somos sólo un negocio, queremos ser una fuerza del bien en el mundo. Ponemos a nuestro equipo a los clientes, a la comunidad, al medio ambiente y a los inversores en el centro de cada decisión que tomamos. Nuestro modelo de negocio se construyó estratégicamente para **abordar 12 de los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas**, y tuvimos el honor de recibir el premio inaugural Global SDG Awards, que celebra el liderazgo del sector privado en el avance de la Agenda 2030 de las Naciones Unidas.

La comida del futuro será...

Fresca y local. Desarrollada por tecnologías en crecimiento que sean inteligentes y sostenibles como la de las granjas verticales de AeroFarms.



La falta de espacio terrestre cultivable, la desertificación, el empleo ineficiente de recursos limitados, el uso de fertilizantes o pesticidas, y un sistema injusto de beneficios para los agricultores y ganaderos, son algunos de los principales retos a los que se enfrenta el campo hoy en día. Se suman a estos retos, los desequilibrios de la cadena de suministro provocados por el aumento de costes en materias primas, energías y transporte; así como la falta de digitalización de los procesos en el campo.

Despierta el interés la regeneración de los suelos y su biodiversidad. El gusto por los productos ricos en microorganismos, provenientes de agricultura respetuosa con la tierra, empieza a ser cada vez más popular.

Se convierte en un imperativo apoyar a los productores desde un punto de vista de mejora de su calidad de vida y retribución, así como con conocimientos tecnológicos, que faciliten su gestión y les apoyen en el proceso hacia una producción más sostenible y resiliente. Así tendrán la oportunidad de volver a una agricultura que no necesite de pesticidas y fertilizantes químicos, manteniendo un buen rendimiento.

¡Datos, datos y datos! Éstos aportarán información valiosa para mejorar su *modus operandi*. **Con el objetivo de obtener un mayor rendimiento y productos sabrosos y altamente nutricionales, nos encaminaremos hacia modelos mixtos entre los conocimientos ancestrales de agricultura regenerativa, y otros actuales como la edición genética, la inteligencia artificial o la robótica.** La digitalización del campo podría hacerlo menos arduo y más atractivo para las nuevas generaciones, para combatir así la despoblación rural e incentivar métodos de producción que estén en armonía con los ecosistemas.

En Bayer apostamos por la agricultura digital y trabajamos para que nuestras herramientas digitales ayuden a los agricultores a la toma de decisiones y al uso más eficiente de los recursos como agua, suelo, energía, fertilizantes y fitosanitarios. Gracias a herramientas digitales como **FieldView®**, Bayer acerca la tecnología a los agricultores y les permite hacer un seguimiento desde sus dispositivos móviles del impacto de sus decisiones sobre el rendimiento del cultivo. Gracias a un algoritmo, los agricultores pueden monitorear y conocer el estado de salud del campo y, además, FieldView también ofrece a los agricultores prescripciones acerca de las dosis de siembra y fertilización, tratando cada zona del campo de manera particularizada para aprovechar al máximo los recursos.

BAYER

En Idai Nature consideramos que el respeto de la biodiversidad es absolutamente indispensable, por eso fuimos la primera empresa en lanzar una línea específica para agricultura **biodinámica**, inspirada y desarrollada a partir de la naturaleza, para revivir y regenerar los suelos, mejorar de forma natural la protección de las plantas y los cultivos, y promover una **agricultura sostenible, rentable y de alta calidad** tanto para los productores como para los consumidores finales.

Para nosotros, supone una vuelta al origen sin retroceder, ya que aplicamos las tecnologías más innovadoras a la forma tradicional de cultivar los suelos, coexistiendo con el ecosistema presente y tratando de devolverle a la tierra más de lo que le quitamos al cultivarla.

IDAI NATURE

En un mundo globalizado, coexistimos con múltiples modelos de producción de alimentos. Maximizar el aprovechamiento de los productos que generamos, de modo sostenible, es y seguirá siendo el gran reto. En el diseño de los nuevos alimentos, desde su concepción, radica la clave para que aprovechemos la biodiversidad existente y creamos productos que puedan ser aprovechables hasta el último gramo, como productos frescos o como ingredientes saludables. **Los nuevos alimentos estarán “vivos” y sus características funcionales se conservarán durante más tiempo y en más formatos.** Compartimos un futuro más saludable desde la semilla. El futuro ya es presente.

RIJK ZWAAN





04

UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE, SOSTENIBLE Y SABROSA

**Rubén Hidalgo / Jordi Barri / Karl De Smedt
/ Oriol Reull / Mónica Navarro / Guillermo
Milans del Bosch**

Rubén Hidalgo

Director Innovación y Emprendimiento en CAPSA FOOD

Áreas de expertise: Estudio de tendencias, gestión proyectos de exploración, inversión de impacto, comunicación estratégica.

Comida favorita: Oricios al vapor.



¿Cuál es para ti el principal reto del sistema alimentario en la actualidad?

Sin duda vivimos, fundamentalmente en el área occidental, un tiempo de cambio de modelo. Hasta ahora nuestra manera de pensar sobre cómo producimos, vivimos y consumimos, nos situaba en una ley básica, más es siempre mejor. Ahora, con el descubrimiento de los límites de este planteamiento y el avance en nuestro conocimiento sobre las cosas, estamos entrando en un modelo con una nueva ley básica, en equilibrio es mejor. Nos enfrentamos al reto de seguir produciendo alimentos sin deteriorar los ecosistemas naturales, mejorando el equilibrio entre las personas y la naturaleza, el equilibrio nutricional de las personas, el equilibrio entre el espacio urbano y la fuente origen de los alimentos. Es en estos lugares donde encontramos los retos de nuestro tiempo.

La biodiversidad que nos rodea y nuestra propia biodiversidad interior, necesita de un planteamiento renovado sobre cómo pensamos nuestro sistema alimentario.

¿Cómo estás contribuyendo a la transformación del sistema alimentario?

Identificado el problema y el propósito que nos moviliza, como siempre hemos hecho, necesitamos crear nuevas herramientas que nos permitan alcanzar nuestros objetivos. Como productores y en mi caso, desde el área de innovación abierta, buscamos ayudar a consolidar las bases sobre un proyecto empresarial que se asienta en su sostenibilidad financiera, pero incorporando también de forma determinante, el impacto social y ambiental. Para ello, incorporamos procesos de exploración que nos permiten colaborar con proyectos de emprendimiento en innovación, rápidos en su búsqueda e identificación de problemas e innovadores al crear modelos de negocio sostenibles aplicando nuevo conocimiento. Esta forma de trabajar nos permite actuar sobre problemas muy específicos en la cadena de valor alimentaria e incorporar de forma ágil, soluciones creativas. Ambas cosas, agilidad en la transferencia de conocimiento a los problemas de la cadena de valor alimentaria y la orientación al impacto social y ambiental, creo que constituyen una de las grandes fuerzas en este momento de transformación.

¿Qué innovación destacarías por su contribución a la solución de los retos de la alimentación?

Ahora mismo estamos trabajando con varios retos a lo largo de la cadena de valor. En origen estamos trabajando en aplicar conocimiento para ayudar a las granjas a minimizar su impacto ambiental y a mejorar su papel en la gestión del capital natural. Lo hacemos desde la iniciativa **#LaGranja** y trabajamos sobre rotaciones de cultivo, nuevas fórmulas de alimentación animal y un largo etcétera de innovaciones que buscan anticipar el escenario de neutralidad en nuestro sector y el papel activo en la gestión de la biodiversidad. En el área de transformación es muy relevante el papel que ha desempeñado el proyecto Microbioma Español, donde se ha caracterizado la microbiota intestinal tipo de España y donde nos va a ayudar a entender el papel y la relación entre nuestra alimentación, su interacción con las bacterias de nuestro intestino y las consecuencias que tiene sobre nuestra salud a largo plazo.



La Granja

NUESTRA MISIÓN ES CONSTRUIR LA GRANJA FUTURO

1 **#LAGRANJA NEUTRA**

2 **#LAGRANJA ECOEFICIENTE**

3 **#LAGRANJA MULTIPROPÓSITO**

La comida del futuro será...

Se parecerá a la de nuestros antepasados, será más básica en su presentación, recuperará su esencia y sus aportes nutricionales, se volverá más accesible para toda la población a nivel mundial y reconectará con las culturas y las identidades locales, rescatando la importancia de la alimentación no solo en nuestra salud como individuos, también en nuestra búsqueda de vivir en comunidades sanas. Y claro, se rodeará de una extraordinaria capacidad tecnológica que romperá las estructuras actuales de suministro y nuestra manera de entender la dieta.



Jordi Barri

CEO de Flax & Kale

Áreas de expertise: Gestión, finanzas, marketing, alimentación saludable, tecnología alimentaria basada en plantas.

Comida favorita: Todo tipo de ensaladas, arroces y pescados.

FLAX & KALE



¿Cuál es para ti el principal reto del sistema alimentario en la actualidad?

Destacaría tres grandes desafíos en el sistema alimentario actual: el primero, el desarrollo de un modelo sostenible más respetuoso con el entorno y con nuestra relación con el mundo animal; el segundo, la seguridad alimentaria y la salud; el tercero, la innovación y la tecnología como dinamizadoras del cambio. Es fundamental que construyamos sistemas alimentarios sostenibles, seguros, saludables e inclusivos, así como que exista una transición hacia modelos que democratizan el acceso a una alimentación sana y nutritiva, reequilibren la relación de los seres humanos con la flora y la fauna e incrementen la ingesta de proteína de origen vegetal.

¿Cómo estás contribuyendo a la transformación del sistema alimentario?

Las empresas de alimentación tenemos una gran responsabilidad social y de salud. Mientras la sociedad parece estar preparada para cambiar sus hábitos de consumo, el sector debe responder con propuestas de calidad, sabrosas, sanas y sostenibles, además de divulgar los beneficios de la dieta plant-based tanto para la salud humana como para el entorno.

Flax & Kale nace con el propósito de contribuir a un mundo más sano, feliz y sostenible a través de la alimentación saludable. Esta misión se ha mantenido a lo largo de los más de 40 años de trayectoria del grupo. Nuestra contribución pasa por fomentar un estilo de vida en el que predomine el respeto por la salud, el medioambiente y las personas, y poner al alcance de los consumidores opciones saludables pero que a la vez están riquísimas. Si esta dualidad se desequilibra por alguno de los dos bandos, ese tipo de dieta pasa a carecer de sentido. Creemos firmemente que compañías como la nuestra pueden liderar la transición hacia un nuevo modelo alimentario mucho más comprometido.

En Flax & Kale apostamos por el flexitarianismo, una corriente de alimentación donde el 80% de los productos son de origen vegetal y el 20% restante de origen animal, siempre que sean respetuosos con el medio ambiente y de la más alta calidad. Del 2019 al 2021, la suma de personas veganas, vegetarianas y flexitarianas ha crecido en España gracias sobre todo al tramo flexitariano, que ha pasado de un 8% a un 11% de la población española. Se trata de un tipo de dieta más inclusiva que representa una transición natural entre la omnívora y la vegetariana o vegana para personas que se preocupan por su salud y por el medio ambiente y quieren empezar a reducir su ingesta de productos de origen animal, sin ser una dieta restrictiva.

Además, nuestra propuesta apuesta desde hace ya más de 40 años por las 3 eses: sabrosa, porque ponemos toda nuestra experiencia y creatividad para crear recetas que alcancen el placer organoléptico y sean deliciosamente equilibradas; sana, porque mimamos la elección de los alimentos con criterios de proximidad y sostenibilidad y cuidamos con esmero todos los procesos de cocción; y sostenible, porque nuestros orígenes y tradiciones empiezan en el campo y tal y como hacían nuestros abuelos, apostamos por la reducción, la reutilización y el reciclaje en la mayor parte posible de la cadena de valor.



¿Qué innovación destacarías por su contribución a la solución de los retos de la alimentación?

Nos encontramos ante un cambio de tendencia en el consumo alimentario. El consumidor cada vez pide más productos saludables para consumir de forma rápida y no solo en nuestros restaurantes. Al mismo tiempo, se trata de un consumidor mucho más informado y sensibilizado por la salud, el bienestar animal y la gestión del desperdicio, entre otros.

La preocupación por la salud sigue siendo la motivación principal de consumo entre los flexitarianos, por eso, ir más allá de nuestros restaurantes significa continuar con nuestra visión y misión de ser motor de cambio a través de la alimentación saludable: **EAT BETTER > BE HAPPIER > LIVE LONGER**. Apostamos por productos plant-based que maximizan la absorción de nutrientes que una persona necesita para funcionar correctamente y que, además de sostenibles y sanos, sean tan sabrosos como el resto de los productos del mercado. Muestra de ello es nuestro último lanzamiento de la mayor gama de carnes y quesos plant-based fabricados en España: 14 referencias en carnes y 31 en quesos creadas por un equipo de I+D+i y testadas en sabor, textura y experiencia durante los últimos 3 años en los restaurantes del grupo.

La comida del futuro será...

Plant-based! El futuro de la alimentación debe regirse por criterios de salud y sostenibilidad, donde el I+D+i tendrá un papel fundamental. Esto pasa por el desarrollo y la consolidación de propuestas de origen vegetal como la alternativa a la proteína animal.

Por ello, estamos invirtiendo en nuestro departamento de I+D+i, donde queremos conseguir proyectos diferenciadores que nos ayuden a lograr productos saludables plant-based que cada vez se asemejen más a sus productos análogos e incluso los puedan mejorar tanto en sabor como en perfil nutricional.

Karl De Smedt

The Sourdough Librarian en Puratos

Áreas de expertise: Panadería.

Comida favorita: Disfruto de todo tipo de comida, siempre y cuando esté elaborada con amor.



¿Cuál es para ti el principal reto del sistema alimentario en la actualidad?

No cabe duda de que la levadura comercial, descubierta hace 150 años, ha reducido considerablemente el tiempo de elaboración del pan. Sin embargo, aunque ha permitido a los panaderos hacer más pan en menos tiempo, también ha hecho que se pierdan las habilidades necesarias para preparar el pan de masa madre, el método original de elaboración del pan. Con el aumento de la popularidad de la masa madre -la ciencia sigue revelando sus beneficios para la salud-, las panaderías tendrán que adaptar su forma de trabajar y sus recetas para elaborar mejor este pan. Los panaderos ya están muy ocupados controlando la fermentación de la levadura, pero si a esto le añadimos la masa madre, con toda su complejidad, tenemos un serio cóctel de desafíos. A esto se añade la necesidad constante de más mano de obra cualificada. Esta escasez es una historia que escucho de los panaderos de todo el mundo. No es de extrañar que haya tanta demanda de “clases magistrales” y que los cursos online sean tan populares.



¿Cómo estás contribuyendo a la transformación del sistema alimentario?

Promuevo el pan de masa madre en todos los lugares que puedo, y gracias a la **biblioteca de masa madre** estoy en una posición única para hacerlo. Junto con mi equipo, estamos en contacto con los principales actores del negocio de la panadería, así como con artesanos y personas influyentes, por lo cual hemos podido convencer a los “early adopters” para que la utilicen en sus recetas. Puratos está muy comprometido con la salud y el bienestar de los alimentos. En términos prácticos, esto incluye ayudar a los clientes a añadir más granos y semillas a sus productos de panadería; reducir la sal, el azúcar y la grasa; aumentar el contenido de fruta; hacer que las etiquetas sean más limpias; y fomentar el abastecimiento responsable y la producción local. Recientemente hemos puesto en marcha un proyecto para hornear el primer pan en Marte. Esta misión imagina que los futuros colonos de Marte tendrán acceso a productos de panadería saludables y nutritivos. El programa de investigación vanguardista y FoodTech, **PuraDome**, se inspira en las duras condiciones del planeta Marte. Pero lo más importante es que queremos aplicar los resultados de la investigación aquí en la Tierra. Por qué esperar si ya podemos contribuir a una agricultura “vertical” más sostenible utilizando menos agua, menos nitrógeno y fertilizantes, e impactando al aire y al agua, por ejemplo.

Estamos convencidos de que investigando el tipo de masa madre, los ingredientes y la receta que mejor funcionará en Marte, podemos cambiar nuestro sistema alimentario para mejorar aquí en la Tierra en las próximas décadas.

¿Qué innovación destacarías por su contribución a la solución de los retos de la alimentación?

Una empresa por sí sola no podría conseguirlo. Debe ser un esfuerzo conjunto realizado a todos los niveles en cada rincón del planeta. Estoy convencido de que la **educación** jugará un papel importante en esto. Si uno recibe una educación e información adecuadas, puede tomar las decisiones correctas. Así mismo, los medios de comunicación también pueden desempeñar un papel importante.

La comida del futuro será...

Prometedora. Debido a que los consumidores son cada vez más conscientes de la calidad de los alimentos que consumen, debemos tenerlo en cuenta a la hora de desarrollar o investigar nuevos productos. La pandemia no ha hecho más que confirmar lo importante que son los alimentos sanos y nutritivos. Y, en mi opinión, esto no va a desaparecer. Aprendamos del pasado y basémonos en lo que han hecho antes las generaciones anteriores para hacer las cosas mejor, más limpias y más sostenibles.



Oriol Reull

Cofundador en ROOTS Mindfoodness

Áreas de expertise:

Finanzas, Estrategia, Operaciones.

Comida favorita:

Huevos benedictinos.

ROOTS



¿Cuál es para ti el principal reto del sistema alimentario en la actualidad?

Cómo alimentaremos a la población mundial creciente. Ese es para mí el principal reto de la alimentación. Si lo desfragmentamos una capa más, creo que el sistema alimentario tiene dos movers que se avanzan extremadamente rápido para resolver esa cuestión, pero no van en la misma dirección, ni en paralelo. Estos movers que avanzan son la tecnología y la sostenibilidad. Para mí, el principal desafío es lograr que estas dos palancas de cambio, trabajen una para la otra y consigan crecer a la misma velocidad, pero también en la misma dirección.

Impresión en 3D y consumo local. Inteligencia artificial y big data para tomar decisiones para reducir el impacto ambiental. Cuando veremos que la mayoría de proyectos que luchan por transformar la alimentación suenen como los anteriores, éste sería el principal reto.

¿Cómo estás contribuyendo a la transformación del sistema alimentario?

Contribuyo a transformar el sistema alimentario a través de la educación e inspirar a las nuevas generaciones, a los más pequeños, a que entiendan la nueva realidad alimentaria desde su nacimiento.

Plantando una semilla en los primeros años de vida y al mismo tiempo a las madres y padres que serán los mayores influyentes en la toma de decisiones de alimentación en los próximos años. Abanderando una alimentación real, sostenible, adaptada a las necesidades nutricionales y fabricada con ingredientes de calidad creo que son la mayor aportación para que otros cambien su forma de relacionarse con los alimentos.

Ayudo a colaborar al cambio del sistema alimentario apoyando a jóvenes emprendedores con proyectos disruptivos, a través de la consultoría, asesoramiento e inversión en los mismos.



¿Qué innovación destacarías por su contribución a la solución de los retos de la alimentación?

En **ROOTS Mindfoodness** hemos apostado por llevar toda la innovación que hemos visto en la última década para la población adulta, a la población infantil. Hemos intentado unir tres pilares que habitualmente no van de la mano: tecnología, nutrición y alimentación saludable.

Creo que en un momento en el que el principal desafío que nos ocupa es el de alimentar a la población, empezar por las raíces con buenas bases es clave para sembrar una semilla transformadora de la forma de relacionarlos con los alimentos. Para siempre.

La comida del futuro será...

La comida del futuro será disruptiva, innovadora y nunca mejor dicho, futurística. Pero a su vez, será más que nunca de cercanía, justa y sostenible en todas sus dimensiones.

Los próximos años pronostican la consolidación de muchas tendencias que han venido para quedarse, utilizaremos la tecnología más que nunca para ganar eficiencia, sorprender al consumidor final y solucionar desafíos complejos y masivos.

Proteínas vegetales, consumo local y personalización extrema de la comida son para mí los tres pilares de la comida del futuro.



Mónica Navarro

CEO & Co-Founder en Delicious & Sons

Áreas de expertise: Estrategia alimentaria, sostenibilidad alimentaria, dieta mediterránea, veganismo, Plant-Based.

Comida favorita: Cualquier proteína vegetal con nuestra Salsa Putanesca Vegana.



¿Cuál es para ti el principal reto del sistema alimentario en la actualidad?

El reto principal del sistema alimentario en la actualidad es el mismo reto en todos los sectores: cómo nos convertimos en un sistema sostenible sin hacer más daño a nuestro planeta. No hay ningún sistema que dependa más de la salud del planeta que el alimentario, cuyas materias primas vienen directamente de la tierra. Tenemos que poder producir, no solo sin dañar, sino también ayudando a mejorar el estado actual del planeta. Otros dos retos importantes son cómo vamos a dar de comer a las futuras generaciones en todo el mundo con el aumento de la población, y, por otro lado, tenemos que cambiar el contenido nutricional de los alimentos que consumimos. Tenemos que trabajar en dirección hacia una alimentación mejor y más saludable.

¿Cómo estás contribuyendo a la transformación del sistema alimentario?

De los retos mencionados anteriormente, contribuimos activamente en varios de ellos: empezando por la sostenibilidad. Nos dedicamos 100% a la agricultura ecológica, solo trabajamos con materias primas cultivadas de manera ecológica.

Además de solo utilizar ingredientes ecológicos, también luchamos por ser lo más sostenibles posibles en cada paso de nuestra cadena de valor. Por ejemplo, más del 70% de nuestra fabricación está realizada con energías renovables, hemos eliminado el plástico de un solo uso, todos nuestros cartones son de papel reciclado, nuestros envases son de cristal reciclado, y nuestras etiquetas son de papel certificado FSC. Además, para llegar a nuestro compromiso de cero emisiones, compensamos nuestras emisiones de CO2 con un programa de reforestación. Por otro lado, también creemos apasionadamente en el concepto **“somos los que comemos”**, y que deberíamos comer mejor y más saludable. Nuestros productos son naturales, solo utilizamos verduras frescas, no añadimos azúcares, utilizamos aceite de oliva virgen extra, y obviamente, todo plant-based.

Y me gustaría añadir: la agricultura ecológica va mucho más allá de un simple sello, tras más de 15 años en este sector, creemos en la profunda necesidad de pasar cualquiera de nuestros consumos a lo ecológico, dejar de tomar aquello que no está certificado, por la salud del ser humano y por la del planeta. Todas las nuevas proteínas que aparecen en el mercado deberían hacer una reflexión acerca de su sostenibilidad vinculado a que la gran mayoría no son ecológicas, con ello no tan solo están incentivando problemas graves de sostenibilidad, sino de salubridad y confusión al consumidor.



¿Qué innovación destacarías por su contribución a la solución de los retos de la alimentación?

Un proyecto nuestro que destaco es el del lanzamiento inmediato de una gama de pasta de legumbre con solo 1 ingrediente, y con todos nuestros certificados: **ecológicos, vegano, vegetariano, sin gluten ni transgénicos, sin azúcares**, solo Garbanzo, Lenteja y Guisante.

Nosotros trabajamos en 10 de los 17 ODS de las Naciones Unidas, creo que también ésta es una herramienta muy útil para crear una cadena de valor honesta y potente.

Respecto a soluciones innovadoras de otros creo que la ONG **1% for the Planet** no incide directamente en el territorio de la alimentación, pero sin duda, ayuda también en este sector. Su formato de ONG y donaciones dista mucho de lo que estamos acostumbrados y puedes incluir en tus donaciones a aquellos proyectos que necesitan ayuda en el sector que escojas.

La comida del futuro será...

Principalmente plant-based, saludable, ecológica, y al alcance de todos.

Guillermo Milans del Bosch

Co-CEO en Baïa Food

Áreas de expertise: Alimentación nutritiva, con buen sabor y sostenible.

Comida favorita: Arroz en cualquiera de sus formas: paella, meloso, caldoso...

baïa



¿Cuál es para ti el principal reto del sistema alimentario en la actualidad?

El principal reto del sistema alimentario para mí es el agotamiento de los recursos y del suelo. Cada vez somos más, y para alimentar tantas bocas, necesitamos encontrar alternativas que aseguren el uso sostenible de los recursos para frenar el cambio climático.

El crecimiento de la productividad no es la solución, está afectando directamente al agotamiento del suelo, cada vez más deteriorado e infértil. La erosión del suelo es muy peligrosa, destruye la biodiversidad y afecta directamente en los nutrientes de los alimentos que consumimos. La cantidad no debe estar por encima de la calidad, ya que no debemos olvidar que, para vivir saludablemente, necesitamos alimentarnos de forma correcta.

Si bien es cierto que la tecnología y la industrialización en el sector alimenticio nos ha permitido acceder a alimentos en cualquier momento del año, y a un buen precio, lo ha hecho sacrificando e impactando directamente en la composición nutricional de estos alimentos. Los alimentos ya no nos nutren como antes. Los lineales de los supermercados están llenos de ultraprocesados, llenos de calorías vacías que no nos nutren.

El reto por lo tanto es revertir esta situación, mantener un buen acceso a la alimentación sin impactar el medio ambiente y asegurando una mejor composición nutricional.



¿Cómo estás contribuyendo a la transformación del sistema alimentario?

Es necesario fomentar cultivos sostenibles y ecológicos en un modelo de multicropping, y no de monocultivo intensivo. De esta forma aseguramos la biodiversidad de los suelos y que los alimentos que consumimos sean más nutritivos.

Este modelo es el que promovemos en Baïa, acudiendo directamente al origen de los alimentos, y trabajando codo con codo con el agricultor en pequeños cultivos locales y ecológicos.

¿Qué innovación destacarías por su contribución a la solución de los retos de la alimentación?

Volviendo sobre lo anterior, la tecnología e industria, aparte de facilitarnos mucho las cosas, nos ha permitido mejorar el sabor de los alimentos y hacerlos más apetecibles. Por ejemplo, nos ha permitido sintetizar azúcar de la caña de azúcar o de la remolacha, e incorporarlo dentro de alimentos procesados para aportarle más dulzor.

El problema es que nuestra genética no ha avanzado tanto, y el funcionamiento de nuestro organismo no es tan diferente al de nuestros ancestros del paleolítico. En el caso del azúcar y/o de los edulcorantes artificiales, esto supone un grave perjuicio para nuestra salud, afectando nuestra microbiota, y provocando alteraciones metabólicas que pueden llegar a ser muy graves.

En Baïa, estamos trabajando en aportar una alternativa saludable y sostenible, a través de la **miraculina**, una proteína plant-based que transforma el sabor ácido a dulce, permitiendo disfrutar del dulzor sin la necesidad de ingerir las calorías del azúcar, ni de recurrir a edulcorantes artificiales.

La comida del futuro será...

Dulce, rica en miraculina y baja en azúcares añadidos.



¿Cómo podemos fomentar una dieta que mejore nuestra calidad de vida? Esta cuestión tiene multitud de aristas, lo que hace que los retos ligados a ella como el aumento de enfermedades relacionadas con la dieta, como por ejemplo la diabetes o la obesidad, sean problemas sociales complejos de abordar.

El científico español **Daniel Ramón Vidal**, lleva décadas estudiando la conexión entre el intestino y el cerebro, y aportando conocimiento pionero en lo relativo a la salud del microbioma humano. En sus palabras: “Hace casi 2.500 años Hipócrates decía que la alimentación era nuestra mejor medicina. Desde entonces, la investigación ha avanzado notablemente y hoy en día contamos con un gran arsenal de terapias y medicamentos que han permitido que la esperanza de vida media de la población humana esté por arriba de los 72 años. Aún considerando estos datos, la opinión de los expertos es que **una alimentación adecuada, unida a un estilo de vida saludable, siguen siendo el mejor seguro médico para nuestro futuro. Pero aún hay más, durante los últimos veinte años y gracias a la llegada de la genómica, hemos aprendido que hay una interacción entre nuestros genes y nuestra dieta y que nuestro cuerpo, y en particular nuestro tracto digestivo, está lleno de microorganismos que se modulan con la dieta y tienen un efecto notorio sobre nuestra salud.**

Por eso cada día es más frecuente hablar del límite entre alimentación y salud. Hablamos de alimentos funcionales que contienen ingredientes que favorecen la salud del consumidor, de dietas al pasaporte genético, la llamada nutrición personalizada, o de microorganismos probióticos que ingerimos en nuestra dieta y modulan nuestro microbioma. Esta alimentación interesa, y mucho, tanto a la industria agroalimentaria como a la industria farmacéutica. La primera ve en ellos la posibilidad de desarrollar productos más sofisticados y con mayor margen, mientras que la segunda ve la opción de incrementar ventas teniendo una diana de clientes por clientes objetivo de cliente que no sean solo enfermos, expandiendo así su oferta comercial a gente sana que quiere prevenir o retrasar la llegada de la enfermedad. Lo que es importante es que en ambos casos están obligados a usar la ciencia como base de sus desarrollos”.

Factores como la falta de educación nutricional desde una edad temprana, la desinformación, la publicidad engañosa, el intrusismo profesional o el poco compromiso a nivel gubernamental y legislativo, convierten este tema en uno de los más controvertidos.

El consumidor se nutre de conocimiento y exige cada vez más al sector esfuerzo y transparencia para tomar decisiones más sabias a la hora de llenar su carro de la compra.

KM ZERO Squad se plantea la generación de directrices y nuevas políticas encaminadas a una alimentación más saludable, desde la estandarización de la legislación para que sea más clara, hasta la introducción de dietistas y nutricionistas en salud pública para educar desde organismos sólidos a las nuevas generaciones.

Otro de los retos es promover una educación nutricional de calidad desde la infancia, teniendo en cuenta a todos los colectivos, y proporcionar información comprensible sobre alimentos para el consumidor, empezando por el etiquetado.

Es fundamental dar voz a la ciencia y hacerla comprensible para todos, así como hacer que la alimentación saludable sea extremadamente fácil de preparar, accesible y deliciosa. Esto también pasa por una educación y hábitos culinarios más asentados en la sociedad, así como por conceptos de “fast-healthy-food” en restauración, retail y food service, para que la opción sana sea siempre la más atractiva. Así mismo, se necesita que el marketing y etiquetado de los productos sea ético.

Quien quiera trabajar en alimentación saludable deberá generar conocimiento científico, pero también entender que las propiedades saludables de lo que comemos empiezan por la salud de los campos donde crecen nuestras frutas y hortalizas, continuar por la salud de nuestras granjas y tener en cuenta la economía circular para reciclar y dañar lo mínimo posible la salud del Planeta. Este concepto de “One health” definido en su día por la OMS deberá estar presente en el desarrollo de cualquier nuevo alimento saludable para la salud de los consumidores.

ADM



Sabemos que el futuro de la alimentación va a estar marcado por la sostenibilidad, por la vuelta del producto local, de la naturalidad. Esto supone grandes retos tanto en reformulación e investigación en ingredientes alimentarios como en abastecimiento y logística. Los consumidores y la industria estamos interesados en conocer la historia de los ingredientes que ingerimos, de dónde vienen, pero también a dónde va por ejemplo su envase, conociendo totalmente el ciclo de vida del producto. Queremos saber más acerca de su aroma, de sus propiedades nutritivas, de sus beneficios. Un futuro sin duda interesante para las mentes curiosas con ganas de investigar y descubrir nuevas soluciones creativas que aseguren un futuro más verde, más saludable y, sobre todo, más delicioso.

CEYLAN



Es necesario elaborar alimentos que sean más sanos y sostenibles para mejorar la salud de las personas y del planeta. En Kerry, entendemos la importancia de los alimentos saludables, y nuestra visión se enfoca en convertirnos en el socio más valioso de nuestros clientes, abogando por una nutrición más sostenible. Para nosotros, dicha nutrición supone la capacidad de ofrecer soluciones positivas y equilibradas que ayuden a mantener una buena salud, protegiendo tanto al planeta como a las personas que habitan en él.

Desde Kerry, incorporamos la sostenibilidad en todo lo que hacemos. Creamos y diseñamos soluciones innovadoras y sostenibles para nuestros clientes, de tal forma que satisfagan la demanda cambiante del consumidor. Además, a través de nuestro Instituto de Salud y Nutrición, hacemos que la ciencia que incorporan los alimentos más saludables sea accesible para todos. Así, movidos por nuestra ambición de llegar a más de dos mil millones de personas con soluciones nutricionales sostenibles para 2030, estamos ayudando a nuestros clientes a crear alimentos que lo hagan posible.

KERRY



05

LA NUEVA GENERACIÓN DE PROTEÍNAS COMPLEMENTARIAS

**Andrés Montefeltro / Giuseppe Scionti / Liron
Nimrodi / Miguel Calatayud / Iñigo Charola /
Priyanka Srinivas / Marc Coloma / Didier Toubia**

Andrés Montefeltro

CEO y cofundador de CUBIQ FOODS

Áreas de expertise: Desarrollo de grasas vegetales alternativas y de grasas y proteína animales cultivadas como ingredientes de productos alimenticios.

Comida favorita: Carne a la brasa (como buen argentino).



¿Cuál es para ti el principal reto del sistema alimentario en la actualidad?

El cambio climático va a cambiar el patrón de lluvias y temperaturas, lo que obligará a revisar las zonas de cultivo y los tipos de cultivos para mantener o incluso mejorar los niveles de producción de alimentos actuales. Esto se ve reflejado en el aumento de precios de las materias primas en los últimos años.

La demanda de proteína alimentaria, en alimentación humana y por consiguiente animal, va a seguir incrementando y se deben generar alternativas sostenibles para que los métodos tradicionales no colapsen. Los sistemas actuales no pueden acompañar la demanda de proteína sin impactar en el desarrollo de monocultivos (soja) y la ganadería intensiva (que genera mayor maltrato animal y menor calidad de carne y grasa).

El tamaño de las porciones y el embalaje de los alimentos. Actualmente estamos generando un montón de residuo de plástico para comer 4 vegetales. Así mismo, porciones más pequeñas, reducirán el desperdicio y favorecerán una dieta más balanceada.

¿Cómo estás contribuyendo a la transformación del sistema alimentario?

Me he centrado en desarrollar ingredientes muy demandados que ayuden a evolucionar la cadena de valor de la producción cárnica.

Los elaborados cárnicos y ahora los sustitutos cárnicos, necesitan grasas de calidad y otros ingredientes de valor añadido para desarrollar nuevos productos. Desde aquí, queremos incorporar más ingredientes sostenibles en la cadena de valor y reducir el consumo de carne tradicional.

¿Qué innovación destacarías por su contribución a la solución de los retos de la alimentación?

La edición génica y el desarrollo de nuevas variedades de semillas, nos permitirá adaptar más rápidamente los cultivos al cambio climático. El consumo de GMO será el estándar en poco tiempo. Por ahora, sólo se ha parado por cuestiones políticas y otros intereses, que no tienen nada que ver con la salud.

El desarrollo de productos plant-based, como **Beyond Meat**, ha generado al menos una oportunidad de consumir menos carne. Es un hito en la alimentación y debemos promover más productos como éstos. Pero actualmente la calidad de lo que se está lanzando está muy por debajo de este estándar y debemos ayudar a mejorar los productos con nuevos ingredientes.

El desarrollo de proteínas animales y grasas cultivadas, a nivel industrial y con calidad alimentaria (no farmacéutica), nos permitirá producir péptidos y ácidos grasos que sólo se dan en el reino animal, que complementarán la nutrición plant-based y permitirán desarrollar sabores más complejos que sólo se obtienen por la fermentación natural de los mismos.

La comida del futuro será...

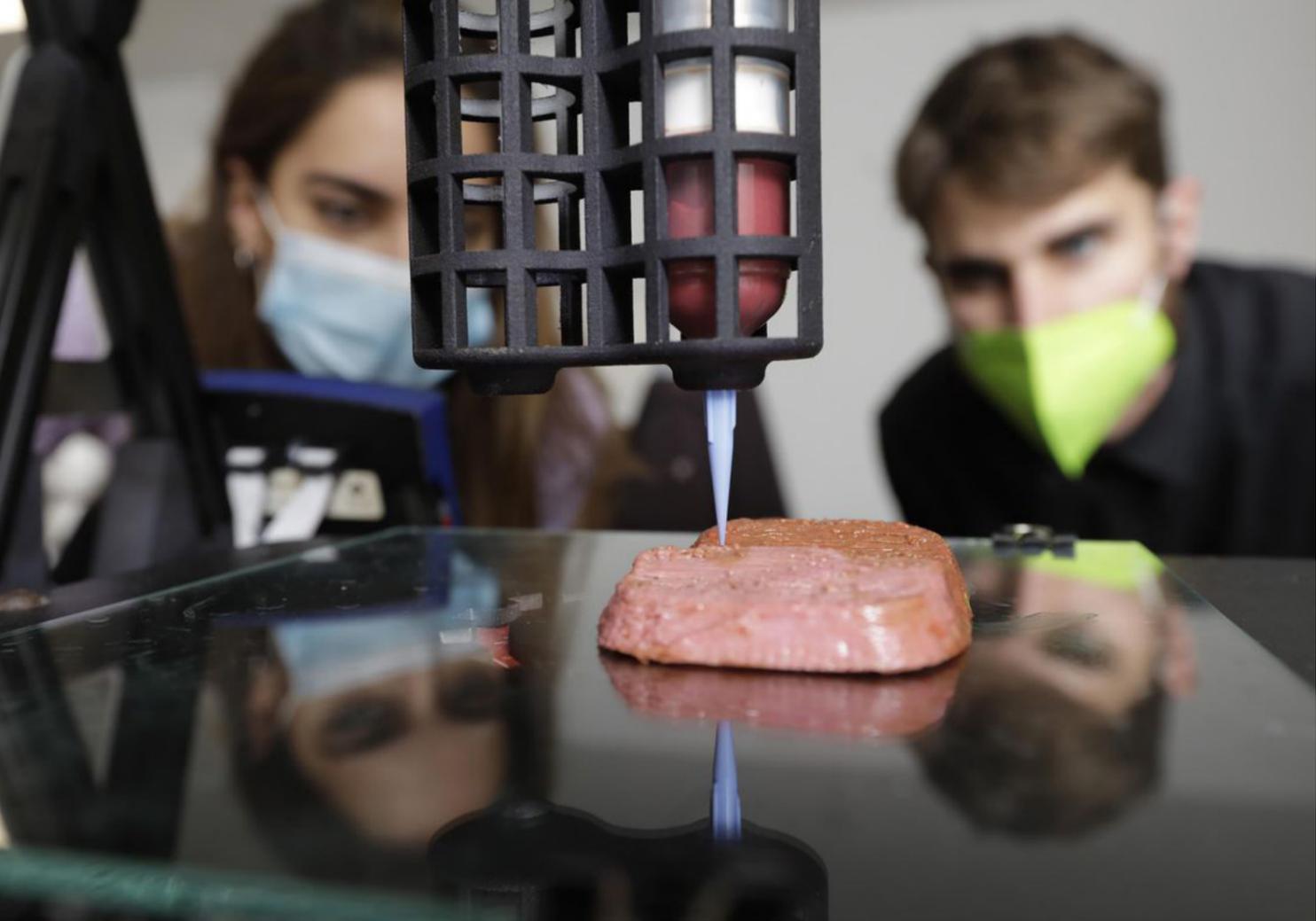
Las carnes puras vacunas serán como el caviar, súper-premium y para tomarla en celebraciones, a 100 €/kilo. Consumiremos, como mucho, pollo a un precio alto, 20 €/kilo y el cerdo alcanzará los 40€/kilo. Y la carne como la conocemos cubrirá sólo un 50% de la demanda.

En su mayoría serán productos elaborados basados en ingredientes de alta calidad. Optimizados para segmentos de consumidores, por sabor, perfil nutricional, textura, aromas y según la ocasión.

Mucho más variada, tal vez veamos docenas de tipos de salchichas con sabores complejos o meat-balls en salsas frutales para los nuevos paladares. No me extrañaría tener presentaciones según el estado de ánimo o el estado del tiempo (soleado, nublado). La comida, como parte de una experiencia que debe integrarse en el entorno y con la persona. La ceremonia de preparación y la degustación, se reemplaza por el consumo temático, en un contexto y en una unidad de tiempo conveniente.

Lista para consumir: los alimentos vendrán precocinados y con sólo calentarlos tendremos el plato en su punto. La preparación de productos con ingredientes complejos requiere de mucho tiempo y cuidado, algo que es muy difícil de llevar a la cocina. Cocinar será un tema de las abuelas y algunos puristas.





Giuseppe Scionti

Fundador y CEO de Novameat



NOVA
MEAT



Áreas de expertise:

Bioingeniería, Food Tech.

Comida favorita:

Pizza.

¿Cuál es para ti el principal reto del sistema alimentario en la actualidad?

El sistema alimentario tiene el desafío de ser el primer causante del colapso de la biodiversidad. La ganadería contribuye al 41% de toda la deforestación de las zonas tropicales del planeta. Por la misma razón, las personas que trabajan en innovar en el sistema alimentario tienen la suerte de poder ser las que pueden contribuir más a salvar el planeta.

¿Cómo estás contribuyendo a la transformación del sistema alimentario?

Las formas más directas de invertir el colapso de la biodiversidad son cuatro: pasar a energías renovables, parar la deforestación, parar la sobrepesca y pasar a una dieta saludable de origen vegetal.

Tres de las cuatro estrategias pueden ser abordadas proponiendo a los consumidores alternativas vegetales a la carne y al pescado. Alrededor del 80% de las ventas de carne en retail en occidente vienen de cortes enteros de carne, como bistecs de vacuno, solomillos de cerdo y filetes de pollo. Novameat se centra en producir las alternativas a cortes enteros más realistas y avanzadas del mundo.

¿Qué innovación destacarías por su contribución a la solución de los retos de la alimentación?

En mi opinión, los proyectos que más contribuyen a los retos más urgentes de la alimentación son los proyectos que trabajan en productos de **proteínas alternativas, educación alimentaria para los jóvenes y food waste.**

La comida del futuro será...

Arte, no solo ciencia.

Creo que el auge del food tech está consiguiendo que muchos innovadores de talento se interesen en el sector, viniendo de otros campos de la tecnología. Esto permite que el camino hacia el futuro de la alimentación esté en plena aceleración. La comida del futuro será una mezcla de tradición y novedad, incluso habrá carne híbrida que contenga ingredientes de todos los reinos de los seres vivos: algas, fungi, bacterias, células animales y plantas. Lo que está seguro es que deberá ser sostenible.



Liron Nimrodi

CEO & Co-founder de Zero Egg

Áreas de expertise:

Alternativas al huevo.

Comida favorita:

Verduras al curry rojo y tofu.



¿Cuál es para ti el principal reto del sistema alimentario en la actualidad?

Conociendo a los consumidores, veo que la gente quiere comer más alimentos de origen vegetal, pero el reto está en que no son accesibles, fáciles de encontrar y muchas veces hay que comprometer el sabor y la experiencia. Los alimentos de origen animal son mucho más fáciles de consumir a diario cuando estás en el trabajo, de viaje o en casa.

Zero Egg está aquí para hacer frente a este problema y potenciar la era de la alimentación sostenible, estamos ayudando a los chefs de restaurantes, caterings y operadores de servicios de alimentación a ofrecer a sus consumidores más opciones plant-based, desde el desayuno hasta el almuerzo, la cena y los postres.

Nuestra siguiente fase será ofrecer el Zero Egg a los consumidores en las tiendas.

¿Cómo estás contribuyendo a la transformación del sistema alimentario?

Si lo piensas, los huevos son la base de nuestra alimentación, están en casi todos los platos que comemos. Zero Egg es un producto versátil que sustituye a los huevos normales y puede crear una amplia variedad de platos, desde revueltos, tortillas y frittatas hasta productos horneados y salsas.

Estamos aquí para revolucionar la industria del huevo que no es sostenible y cruel, de tal forma que cuando se utiliza nuestro Zero Egg en lugar de un huevo normal se reduce en un 93% el uso de agua y energía, en un 92% el uso de la tierra y en un 60% las emisiones de gases de efecto invernadero.

Hay 6.000 millones de gallinas ponedoras en el mundo con el único propósito de poner huevos, alcanzando a producir 1 billón de huevos al año.

Piensa en el impacto medioambiental que puede tener Zero Egg si tan siquiera cambiásemos el 10% de los huevos a Zero Egg.



¿Qué innovación destacarías por su contribución a la solución de los retos de la alimentación?

Todas las alternativas a las empresas de origen animal nos hacen avanzar hacia un mundo mejor. Veo a Zero Egg colaborando con otras marcas, como las de queso, de mantequilla y carne de origen vegetal, para llevar a los consumidores la solución más completa. Acabamos de lanzar en EE.UU. una **hamburguesa de huevo** de origen vegetal para el sándwich del desayuno, que tiene 10 gramos de proteína y una etiqueta limpia. Nuestro huevo es perfecto en un sándwich de desayuno junto con una salchicha vegetal y queso vegetal fundido. La creación de soluciones para los consumidores cambiará nuestro sistema alimentario.

La comida del futuro será...

Completamente plant-based.





Miguel Calatayud

CEO -iwi-

Áreas de expertise: Innovación en alimentación, agricultura, procesos productivos, branding y comunicación, siempre pensando en el consumidor y en nuestro planeta.



Comida favorita: Comida casera tradicional con nuevos ingredientes de fuentes diferentes además de los convencionales.



¿Cuál es para ti el principal reto del sistema alimentario en la actualidad?

El principal reto al que nos enfrentamos es ser capaces de crear productos que superen a los productos convencionales en todos los aspectos (organolépticos, nutricionales, precio, conveniencia...), pero producirlos de una manera sostenible (en todos los aspectos de sostenibilidad, incluida la económica), a escala, y lo más cerca posible del consumidor. Una parte que muchas de las nuevas tecnologías olvidan es la parte nutricional y de salud. Nuestro reto es hacer todo lo que he nombrado anteriormente y hacerlo de manera saludable.

“Together we create sustainable food solutions for everyone and our planet”.

¿Cómo estás contribuyendo a la transformación del sistema alimentario?

En iwi cultivamos la que considero la planta más efectiva en el planeta, llamada **Nannochloropsis**. Lo hacemos en open ponds, usando tierra no cultivable, agua salada, el sol como principal fuente de energía y consumiendo miles de toneladas de CO2 al año (y produciendo oxígeno). Los productos que comercializamos están impactando a cientos de miles de familias ayudándoles a mantener niveles sanos de colesterol (tenemos estudios clínicos y cientos de testimonios de clientes acreditándolo), mejorando la movilidad por los efectos antiinflamatorios de nuestro exclusivo EPA y ayudando a la concentración y a disfrutar la vida de manera más positiva.

¿Qué innovación destacarías por su contribución a la solución de los retos de la alimentación?

En breve vamos a comercializar una **proteína que proviene de la misma alga**, superior a cualquier otra proteína animal o vegetal y que va a transformar la manera en la que vemos la nutrición en todos los aspectos, mejorando significativamente la nutrición y la calidad de vida de millones de personas puesto que nos permite desarrollar soluciones hasta ahora impensables técnicamente.

La comida del futuro será...

Divertida, sabrosa, variada, sorprendente innovadora, cambiante, excitante, emocionante, nutritiva, sana... Tendrá ingredientes globales pero adaptados a platos, paladares y tradiciones locales.

Creo que tenemos la oportunidad y la obligación de preservar los sabores y las tradiciones culinarias de cada región y al mismo tiempo poder hacerlo utilizando ingredientes más sostenibles, más sanos y con capacidad de escalar.

Iñigo Charola

CEO BioTech Foods

Áreas de expertise: Administración de empresas y análisis, planificación y ejecución de proyectos orientados a nuevos mercados.

Comida favorita: La elaborada de forma saludable y en línea con un consumo responsable.

**Bio.Tech.
Foods.**



¿Cuál es para ti el principal reto del sistema alimentario en la actualidad?

Estamos ante un reto crucial: el hacer nuestro sistema alimentario mundial más sostenible y eficiente porque, tal como reflejan los informes científicos, los números no dan.

El crecimiento de la población exige soluciones urgentes para cubrir la demanda alimentaria y la innovación tecnológica tiene mucho que aportar.

¿Cómo estás contribuyendo a la transformación del sistema alimentario?

En BioTech Foods trabajamos desde 2017 en el cultivo de células animales para producir carne saludable, de una manera más eficiente y evitando el sacrificio animal. La innovación ha sido una constante en la industria de la alimentación, pero creo que, gracias a las diversas tecnologías en las que estamos trabajando hoy, el futuro de este sector se va a traducir en una amplia variedad de productos sostenibles, saludables y seguros. En pocas palabras, creo que estamos inmersos en una revolución sin precedentes y a la vez necesaria para la viabilidad alimentaria mundial.



¿Qué innovación destacarías por su contribución a la solución de los retos de la alimentación?

La revolución que representan las proteínas alternativas en su conjunto y el ecosistema **AgroTech** en el que trabajamos. Ser capaces de contribuir a la demanda alimentaria desde la innovación y con criterios de sostenibilidad y respeto al medio ambiente y los animales creo que es un hito importante. Y es motivador formar parte de algo cuyo objetivo es ofrecer una alternativa a los problemas actuales de nuestro sistema alimentario. Como suelo decir, trabajar para algo porque es bueno, no solo porque pueda tener éxito.

La comida del futuro será...

Más respetuosa con los recursos naturales y el medio que nos rodea gracias a la incorporación de las proteínas alternativas al menú.

Alcanzar el equilibrio entre la alimentación a la que estamos acostumbrados y las nuevas soluciones que nos ofrece la ciencia, a través de una constante investigación, es la única receta para reducir el preocupante impacto ambiental que genera nuestro sistema alimentario actual.



Priyanka Srinivas

Founder and CEO de The Live Green Co

Áreas de expertise: tecnología de los alimentos, sostenibilidad y retail.

Comida favorita: Mango. Esta fruta me vuelve loca, cualquier cosa con ella está deliciosa... Mango crudo, encurtido, batido o helado...



¿Cuál es para ti el principal reto del sistema alimentario en la actualidad?

Hay múltiples retos presentes en la industria alimentaria, aunque se encuentran principalmente englobados en dos ejes: salud y sostenibilidad.

La dieta habitual en occidente consiste en comida ultraprocesada y llena de aditivos que deriva en un considerable número de enfermedades como problemas cardiovasculares, diabetes o depresión.

Más de la mitad de las calorías consumidas en EE.UU. y Reino Unido proviene de este tipo de comida y es que estamos obviando nutrientes esenciales que son vitales para mantener un cuerpo y una mente sana. Por otro lado, nuestros hábitos alimenticios están contribuyendo tanto a la actual crisis climática como al daño masivo contra el medioambiente. La ganadería y la pesca aumentan las emisiones de gases de efecto invernadero y nuestros bosques tropicales y océanos están siendo destruidos para satisfacer la gran demanda de productos animales. El impacto que produce no es solo en la naturaleza, los seres humanos ya están siendo desplazados debido al clima extremo y además, la seguridad alimentaria se pone en riesgo si no reducimos drásticamente nuestras emisiones de carbono. Combatir estos retos requerirá un enfoque complejo, multidimensional y unido a escala mundial, cuya responsabilidad recae en todos nosotros, además de los gobiernos y las grandes empresas.

¿Cómo estás contribuyendo a la transformación del sistema alimentario?

Desde The Live Green Co, combinamos la **sabiduría ancestral** de la nutrición vegetal con la biotecnología y el **"machine learning"** para adoptar un enfoque respaldado por datos con el fin de descubrir alternativas saludables a los aditivos alimentarios dañinos de origen animal, sintéticos y ultraprocesados. Como resultado, hemos sido capaces de crear productos elaborados a base de plantas que son totalmente naturales, ricos en nutrientes y sostenibles. Nuestros productos contienen ingredientes limpios y funcionales, proporcionados por PYMES y agricultores locales. Nuestros envases están hechos de plástico vegetal y son biodegradables. Con ello, esperamos abordar tres de los objetivos de desarrollo sostenible de la ONU: buena salud y bienestar, trabajo decente y crecimiento económico, y producción y consumo responsables. En definitiva, pretendemos cambiar la forma en la que el mundo consume, proporcionando soluciones ecológicas 360° al alcance de todos.



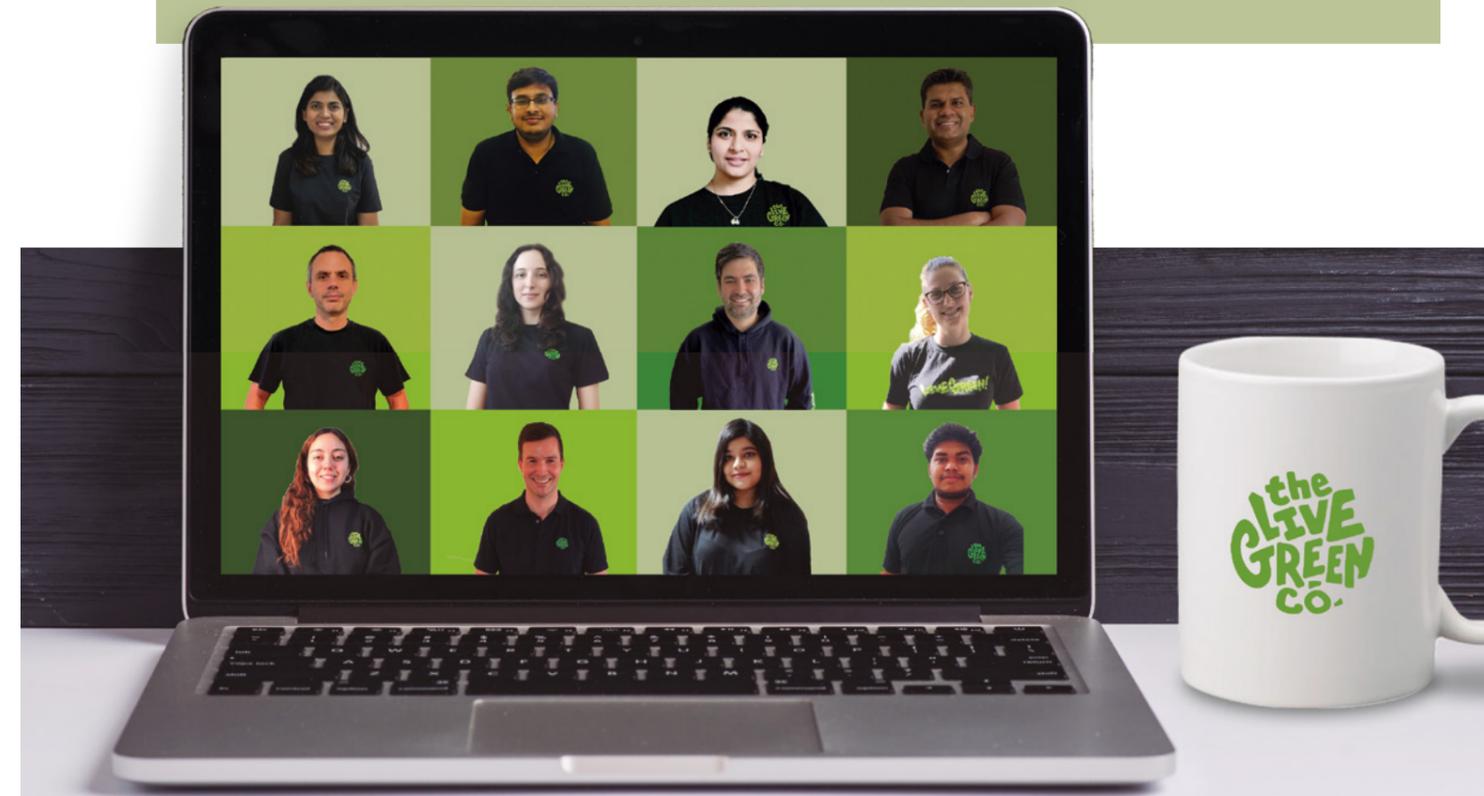
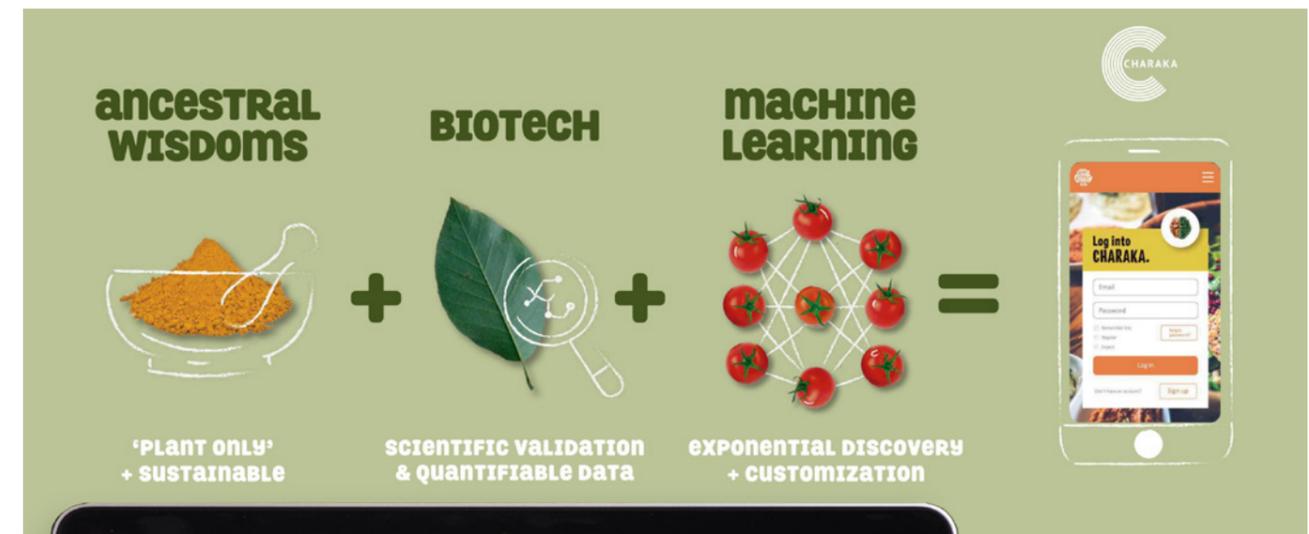
¿Qué innovación destacarías por su contribución a la solución de los retos de la alimentación?

Pachama es una organización que utiliza los datos, la IA y la automatización para proyectar ecosistemas, restaurar bosques y mejorar los mercados de carbono.

La comida del futuro será...

El futuro de la alimentación será uno en el que la salud del planeta, así como la humana se prioricen por encima de todo. No podemos permitirnos seguir con la misma dieta que tanto contribuye a las emisiones de carbono y a la degradación del medio ambiente

Veo un futuro en el que utilizaremos las tecnologías modernas para ayudarnos a volver a los ingredientes ancestrales que nos permitan obtener los nutrientes que necesitamos, a la par que cuidar de nuestro planeta.



Marc Coloma

CEO y Cofundador de Heura

Áreas de expertise: Tecnología de los alimentos, activismo ambiental y por los derechos de los animales, sostenibilidad.

Comida favorita: Cualquier plato mediterráneo de proteínas vegetales.

heura



¿Cuál es para ti el principal reto del sistema alimentario en la actualidad?

Nuestro sistema alimentario está obsoleto y sólo se puede transformar quitando a la proteína animal de la ecuación.

El principal reto es la dependencia de la proteína animal que produce el 14,5% de los gases de efecto invernadero a nivel global y contribuye a la creación de zonas muertas en nuestros océanos.

En un contexto donde el consumo de proteína animal se ha más que duplicado en los últimos 50 años, tenemos que alimentar a una población creciente, casi 9 billones de personas en 2050, y a la vez reducir el impacto ambiental de nuestro sistema.

¿Cómo estás contribuyendo a la transformación del sistema alimentario?

Nuestra contribución siempre es desde la perspectiva de aportar soluciones. Una de las grandes motivaciones que nos llevó a crear Heura es que la gente no tenía opciones alternativas a la proteína animal cuando iban al supermercado. Heura, junto con otras empresas del sector plant-based, estamos democratizando y facilitando el acceso a proteínas que son más saludables y más sostenibles que las animales. Trabajamos para que la sostenibilidad sea una mejora constante no sólo del impacto de nuestra producción sino también que saquemos el máximo partido a los ingredientes esenciales de nuestra dieta mediterránea.

¿Qué innovación destacarías por su contribución a la solución de los retos de la alimentación?

Una de nuestras últimas grandes aportaciones es el análogo de grasa animal. Las grandes mentes de nuestro equipo de I+D han conseguido utilizar aceite de **oliva solidificado** para emular la grasa animal en nuestros productos. El gran logro, reducir de media un 85% las grasas saturadas de nuestros productos.

La comida del futuro será...

Será de origen vegetal, más segura, más sostenible y más nutritiva que la comida de origen animal.



Didier Toubia

Co-Founder & CEO de Aleph Farms

Áreas de expertise: Tecnología alimentaria, biología, sostenibilidad, impacto social, gestión de la innovación.

Comida favorita: Zanahorias.



¿Cuál es para ti el principal reto del sistema alimentario en la actualidad?

Uno de los mayores retos que presenta la carne cultivada es la capacidad de poder producirla de forma eficiente en grandes cantidades a un coste competitivo. Aleph Farms ha desarrollado cinco tecnologías diferentes que se integran en un proceso de producción a gran escala propio y patentado por la empresa. Esta plataforma tecnológica nos garantiza un camino claro hacia la paridad de precios en un plazo de cinco años desde nuestro lanzamiento inicial en 2022. El proceso de reducción de costes es más rápido que la nueva generación de alternativas vegetales a la carne.

La confianza con el consumidor es también primordial en nuestra estrategia. Desde el Centro de la Comunidad de Aleph Farms hasta los extensos estudios de mercado en todo el mundo, escuchamos a los consumidores y proporcionamos transparencia en nuestras prácticas empresariales y metodología de producción. A través de la investigación que estamos llevando a cabo actualmente, estamos obteniendo información sobre nuestros futuros clientes que nutrirá aún más nuestra estrategia de marketing.



¿Cómo estás contribuyendo a la transformación del sistema alimentario?

Aleph Farms pretende crear sistemas alimentarios resilientes además de formar parte de una solución inclusiva para lograr tanto la seguridad alimentaria local como la mundial. Para lograr esta visión, abogamos por un enfoque centrado en la sostenibilidad.

- **Medioambiente** - desarrollar instalaciones de fabricación sostenibles que incorporen prácticas que nos permitan utilizar todos los recursos de forma eficiente y circular. Dar prioridad a la conservación, protección y mejora de los recursos naturales.

- **Económico** - producir de forma sostenible, reforzando la seguridad alimentaria local y mundial. Trabajar junto a la industria cárnica y alimentaria existente mediante un modelo de negocio inclusivo con socios locales.

- **Social** - Crear modelos de negocio inclusivos y colaboraciones que empoderen a las comunidades locales. Introducir la carne cultivada como parte de la industria ganadera.

- **Salud y nutrición** - Participar en el movimiento de la **Dieta Sostenible**, proporcionar accesibilidad nutricional y abordar los problemas de desnutrición y el sobrepeso/obesidad en todo el mundo.

Tanto nuestro firme compromiso con la reducción de carbono como las asociaciones con las principales empresas alimentarias y cárnicas del mundo, potencian nuestro modelo inclusivo, que utiliza la infraestructura de dichas empresas para ayudar a impulsar y ampliar rápidamente el proceso de cultivo. A su vez, esto conducirá a un impacto positivo más amplio y nos ayudará a cumplir nuestra visión de lograr una transición inclusiva del sistema alimentario, abogando por un mundo más sostenible, equitativo y seguro.

¿Qué innovación destacarías por su contribución a la solución de los retos de la alimentación?

La clave para mitigar el cambio climático es la reducción de las emisiones de metano, siendo la ganadería (el ganado) el mayor emisor del gas en el mundo occidental. El metano tiene un poder de calentamiento 80 veces mayor que el dióxido de carbono. Así, un punto básico de reducción de metano equivale a 80 puntos básicos de emisión de CO2. Además, a diferencia con el CO2, como el metano no permanece mucho tiempo en la atmósfera, la reducción de dichas emisiones supone a su vez una disminución de los gases de efecto invernadero.

Por lo tanto, hay que invertir en la reducción de las emisiones de metano a través de la ganadería convencional (innovación incremental) a la par que desarrollar nuevos métodos de producción de carne, como la carne cultivada (innovación transformativa), que son neutros en términos de impacto climático.

En Aleph Farms creemos que para la transición hacia un ecosistema alimentario más sostenible y resiliente, debemos combinar métodos sostenibles de agricultura (apoyados por la innovación incremental que pretende mejorar nuestras prácticas actuales), además de ser complementados por la innovación transformativa y la regulación y las políticas locales.

La comida del futuro será...

Inclusiva, en balance con la naturaleza y deliciosa.

El abanico de productos complementarios a la proteína tradicional se abre cada vez más: con proteínas de origen vegetal; empleo de inteligencia artificial para mejorar el sabor; uso de técnicas de fermentación o de impresión 3D para la mejora de la textura; avances en el campo de los análogos de carne y pescado en laboratorio; experimentación con harinas de insectos; así como el auge de los productos híbridos.

¿La sociedad está preparada para estos nuevos alimentos? Las nuevas proteínas están llegando a la industria y con ellas nuevos retos, como fábricas que necesitan nuevas inversiones en infraestructura, adaptar o esperar nuevas normativas, conseguir simular o acercarse al gusto y textura al que está habituado el consumidor, para conseguir adaptarse al mercado.

El precio y la legislación van a ser factores en un principio limitantes de este tipo de productos. Los híbridos van a conseguir acercar al mercado productos aceptables buenos a una calidad asequible.

Es vital educar al consumidor para que sepa qué nuevos alimentos van a introducirse en su dieta y por cual método de producción han pasado ya que, gracias a estos avances tecnológicos, se puede conseguir una producción ecológica y sostenible con alta calidad de producto, buen sabor y buena para la salud del planeta y las personas.

El futuro de la industria alimentaria pasa por producir alimentos cada vez más naturales y saludables. Todos sabemos que nuestra salud se ve afectada por aquello que comemos, por lo que hay una tendencia cada vez mayor a cuidar lo que ingerimos.

Por eso, nuestra responsabilidad es satisfacer esa demanda con alimentos que cuiden la salud de las personas y tengan un impacto positivo en ella. Pero también, alimentos que sean más naturales, lo que pasa irremediamente por la innovación en productos plant-based y por mejorar la productividad agrícola de forma sostenible.

El consumidor de productos plant-based cada vez es más exigente. Consumen estos productos por convicción, porque están concienciados y comprometidos con su salud y con el planeta.

Se trata de un sector que no para de crecer en demanda, pero también en oferta. Sin embargo, los consumidores exigen productos de calidad, versátiles y con valor nutricional que hagan su vida más saludable y mejore el planeta.

La demanda de productos y alimentos ricos en proteínas es cada vez mayor, sin embargo, los estudios advierten que no es sostenible la producción de la proteína cárnica tal y como la conocemos ahora para dar respuesta a esta demanda. Por esta razón, el futuro pasa por ofrecer productos sustitutivos de la proteína animal pero elaborados a partir de ingredientes naturales.

En este sentido, la inversión en innovación es clave para ofrecer alternativas, básicamente de proteínas a partir de ingredientes **plant-based**. Soluciones con alto valor proteico pero respetuosas con el medio ambiente y como una alternativa más saludable para los consumidores. Unos consumidores exigentes que demandan soluciones de calidad sin renunciar al sabor y la textura. El futuro de las proteínas está en proporcionar a la industria alimentaria soluciones con ingredientes innovadores **clean label** y libres de alérgenos, para satisfacer las expectativas más exigentes de los consumidores.

DACSA GROUP





06

COMBATIENDO EL DESPERDICIO ALIMENTARIO CON INNOVACIÓN

**Solveiga Pakštaitė / Santi Mier /
Daphna Nissenbaum / David Kat /
Michael Haase / Rodrigo García**

Solveiga Pakštaitė

Founder & Director de Mimica

Áreas de expertise: Diseño centrado en el usuario, foodtech, desperdicio de alimentos.

Comida favorita: Los rollos lituanos de col rellenos - los llamamos "palomitas".



¿Cuál es para ti el principal reto del sistema alimentario en la actualidad?

A nivel mundial, un tercio de los alimentos producidos se desperdicia (FAO, 2015), y hasta el 83% de los alimentos desperdiciados en Europa siguen siendo seguros para el consumo (FUSIONS, 2016). Cuando desperdiciamos alimentos, también desperdiciamos tierra, agua, energía y otros recursos escasos utilizados para producir, transportar y refrigerar los alimentos. Además del metano que sabemos que produce el ganado, un gas de efecto invernadero 23 veces más potente que el CO2; el desperdicio de alimentos en descomposición genera aún más metano evitable. Si el desperdicio de alimentos fuera un país, sería el tercero que más contribuye al cambio climático, por detrás de Estados Unidos y China.

Una de las principales causas de desperdicio de alimentos son las fechas de caducidad confusas y demasiado prudentes, las cuales se establecen en el peor de los casos para ayudar a proteger a los consumidores, sin embargo, esto deriva en que se tiren alimentos en buen estado. A pesar de que cada vez más personas se dan cuenta del problema que supone el desperdicio alimentario, sigue habiendo una confusión generalizada con respecto al sistema actual de fechas impresas. Necesitamos un nuevo estándar de información sobre el estado de los alimentos que habilite a los consumidores la posibilidad de tomar decisiones mediante una indicación científicamente precisa.

¿Cómo estás contribuyendo a la transformación del sistema alimentario?

Hemos creado una sencilla etiqueta, llamada Mimica Touch, que es rugosa al tacto cuando un alimento ya no debe consumirse, determinado por los escenarios reales de temperatura experimentados en el "viaje" del producto desde el supermercado, hasta el frigorífico de casa y hasta que se consume. Mimica Touch también ofrece la seguridad de que los alimentos que se van a consumir se han almacenado correctamente y son seguros. Como la etiqueta es sensible a la temperatura, se verá recompensado por una mejor conservación, ya que la etiqueta mostrará que el alimento está más fresco durante más tiempo. La etiqueta contiene un gel que imita el estado de los perfiles de deterioro de los alimentos y las bebidas, y lo calibramos para que coincida con la sensibilidad a la temperatura de varios alimentos, como el zumo, la carne de vacuno y la leche.

En la gran mayoría de casos deberíamos poder aumentar la vida útil de los alimentos perecederos, como la carne y los lácteos, un mínimo de 2 días, reduciendo así el desperdicio en el hogar hasta un 63%.

Mimica trabajará con los fabricantes de alimentos para decidir nuevas fechas de caducidad más largas, que reflejen mejor la vida útil esperada, con la seguridad añadida de que la pegatina de Mimica Touch actuara de indicador "abultándose" si el producto estuviera por encima de su temperatura de conservación durante demasiado tiempo.

¿Qué innovación destacarías por su contribución a la solución de los retos de la alimentación?

Me encanta utilizar la aplicación "Olio", que me permite compartir los excedentes de comida que tengo con mis vecinos, y también recoger sus deliciosas "sobras", verduras y pasteles, etc. Es una idea muy sencilla que ha llevado a crear una economía de intercambio de alimentos. Mimica también comparte oficina con su maravilloso equipo en Londres.

La comida del futuro será...

Consciente.



Santi Mier

Fundador de Ocean52, ex CMO Danone Mundial

Áreas de expertise: Alimentación saludable, sostenibilidad, circularidad e impacto.

Comida favorita: Descubrir comida autóctona en buena compañía.



¿Cuál es para ti el principal reto del sistema alimentario en la actualidad?

Los principales retos a los que se enfrenta el sistema alimentario tienen a mi modo de ver tres factores clave: 1) **El primer factor es claramente de escala-homogeneización.** El crecimiento constante de la población siguiendo patrones de consumo cada vez más occidentalizados, internacionales y lejanos a una alimentación tradicional y local está provocando grandes tensiones en las cadenas de suministro y en el sector primario. El hecho de que una gran cantidad de la población añada un nuevo alimento a su dieta y lo haga en un corto espacio de tiempo genera un exceso de demanda al que la cadena de suministro no siempre puede dar respuesta o incluso es contraproducente que dé respuesta. ¿Estamos preparados para duplicar nuestro consumo de aguacate por hogar en los próximos 5 años? Seguramente sí, pero estamos preparados para que dicho incremento se produzca en 1 año, ¿no sólo en mi hogar sino en toda Europa y Estados Unidos a la vez? ¿y si lo que aumentamos es el consumo de atún rojo que está en sobreexplotación continua? No podemos pensar que un modelo basado en la uniformidad es la mejor forma de dar respuesta a una necesidad de alimentación.

2) **El segundo factor está relacionado con la ecuación precio-salud.** La industrialización de la cadena alimentaria ha traído consigo una democratización de la alimentación. Comer no suele ser caro en la mayoría de los países, sin embargo, comer de manera saludable y nutritiva sí que lo es. Sin embargo, una comida asequible e industrializada suele utilizar ingredientes no siempre de la mejor calidad o nutricionalmente equilibrados. Lo que no pagamos hoy con nuestro dinero lo pagaremos mañana con nuestra salud y en el peor de los casos, lo que no podemos pagar hoy con nuestro dinero lo estamos pagando ya con una obesidad y diabetes creciente.

3) **El tercer factor es de "eficiencia nutricional-medioambiental".** El tercer factor está claramente vinculado al uso de los recursos naturales. Cada vez más, somos conscientes de las relaciones que existen entre nuestros hábitos de consumo y los recursos finitos del planeta.

¡La forma de consumir mata mi planeta! La reducción del desperdicio, la agricultura regenerativa, los cultivos hidropónicos, la transición proteica y energética, así como la gestión del agua y la autonomía alimentaria son sólo algunas manifestaciones que intentan dar respuesta a semejante reto.

¿Cómo estás contribuyendo a la transformación del sistema alimentario?

Hemos creado **Ocean52**, la primera empresa de bebidas que destina el 52% de los beneficios a la protección del océano para defenderlo 52 semanas al año. Nuestra primera gama de bebidas está compuesta por **NoPlasticWater**, agua mineral natural envasada en aluminio eternamente reciclable y también por **OceanRecovery**, una bebida isotónica con minerales del océano y magnesio que ayuda a la reducción del cansancio.

¿Qué innovación destacarías por su contribución a la solución de los retos de la alimentación?

Destacaría una metodología desarrollada bajo la supervisión de la Cátedra UNESCO de ciclo de vida y cambio climático bajo la cual se mide la **"reciclabilidad real"** de los envases teniendo en cuenta no sólo los materiales sino el diseño, la interacción de los materiales en su proceso de reciclado hasta las instalaciones disponibles para el correcto reciclado. Es la medición más justa y transparente existente y la que demuestra el camino que tenemos que recorrer para fomentar una circularidad real de los envases.

La comida del futuro será...

Nutricional y medioambientalmente eficiente o no será.



Daphna Nissenbaum

CEO de TIPA®

Áreas de expertise: Packaging compostable.

Comida favorita: Ensalada.



¿Cuál es para ti el principal reto del sistema alimentario en la actualidad?

La demanda de envases para productos alimentarios nunca ha sido tan alta, sin embargo, los envases de plástico convencionales son cada vez menos legítimos como solución debido a su perjudicial vida útil. Uno de los principales retos a los que se enfrenta la industria alimentaria es que depende de los envases para mantener los alimentos frescos, incluir información importante sobre el producto y transportar los alimentos a nivel mundial, pero no puede seguir envasando como hasta ahora. Desde los inicios de TIPA®, no ha hecho más que aumentar la demanda de soluciones de envases flexibles sostenibles que puedan cumplir las normas de los segmentos de alimentos secos y frescos. Las soluciones compostables de TIPA son imprimibles, mecanizables, transparentes y certificadas como compostables. Esta tecnología ha permitido a docenas de marcas cambiar a un envase verdaderamente sostenible -pero también totalmente funcional- que funciona con su maquinaria, mantiene sus alimentos frescos, está impreso con información sobre el producto y vuelve a la tierra como recurso.

¿Cómo estás contribuyendo a la transformación del sistema alimentario?

TIPA sigue desarrollando soluciones compostables que pueden cumplir cada vez más especificaciones técnicas para la industria alimentaria. Nuestro equipo de I+D lidera el campo de las nuevas soluciones de envases compostables y colabora con todos los agentes de la cadena de suministro de envases para ofrecer a nuestros clientes soluciones compostables que puedan cumplir los requisitos más sofisticados del mercado.

¿Qué innovación destacarías por su contribución a la solución de los retos de la alimentación?

Los envases compostables ofrecen algo más que una solución para el envasado de alimentos, también apoyan las prácticas de gestión de residuos y animan a los consumidores a reciclar sus alimentos.

Con dichos envases compostables, se puede desechar el envase junto con los alimentos que contiene, y juntos se podrán descomponer con otros residuos orgánicos, creando un nutrido compost que apoya la salud del suelo y la agricultura.



La comida del futuro será...

La industria alimentaria, así como sus envases, adaptarán cada vez más tecnologías de biomimetización para satisfacer las necesidades de nuestra creciente población. La tecnología alimentaria está cambiando hacia la innovación que puede proporcionar soluciones holísticas inspiradas en los procesos que encontramos en la naturaleza. Los envases compostables se integrarán en la industria alimentaria y en nuestra ecología natural porque han estado precisamente inspirados en la naturaleza.



David Kat

Business Development en Wasteless

Áreas de expertise:

Innovación, escalado, impacto.

Comida favorita: Coliflor de Ottolenghi y Tahini, en mi terraza con amigos.



¿Cuál es para ti el principal reto del sistema alimentario en la actualidad?

Vayamos al grano. Debemos reducir a la mitad el desperdicio de alimentos antes del 2030. Ello significa que tendremos que conseguir reducciones de hasta un 10% año tras año, lo antes posible. Esto requiere un impacto que pueda ser escalado y que sea capaz de generar un beneficio. Sólo podemos lograrlo si evitamos la creación de residuos en primer instancia, y no empujamos el problema a lo largo de la cadena alimentaria, creando problemas mayores.

Los supermercados están bien posicionados para conseguir escalarlo, pero necesitan tiempo. Una vez que vayan a toda velocidad, serán la fuerza motriz del cambio de comportamiento en casa.

Por eso los supermercados deben empezar a actuar en la prevención del desperdicio de alimentos, probar diferentes enfoques y tener claro qué es lo que funciona para evitarlo. De esta forma, todos podremos desperdiciar menos.

¿Cómo estás contribuyendo a la transformación del sistema alimentario?

Reparar el sistema alimentario, que desperdicia el 40% de su producción, depende en gran medida de la prevención del desperdicio de alimentos. **Wasteless** crea un caso de negocio para incluir datos en la cadena de suministro. La optimización de las rebajas logra la venta de alimentos frescos, con una vida útil más corta, a un mejor precio y en el momento justo. Los conocimientos que permite Wasteless impulsan una producción orientada a la demanda. Por primera vez, los supermercados se dirigen a los consumidores con una narrativa sobre el consumo consciente. Una concienciación que se puede llevar a cabo para evitar el despilfarro en casa.



¿Qué innovación destacarías por su contribución a la solución de los retos de la alimentación?

Destacaría **Drawdown**, el metaestudio que destaca las soluciones que reducen nuestra huella de carbono. La combinación de evitar el desperdicio de alimentos y comer más proteínas verdes, tiene el potencial de ahorrar 150GT en los próximos 30 años. Ello podría incluso contrarrestar las emisiones de Estados Unidos. Claramente, la solución está en cambiar la forma en que consumimos los alimentos, tres comidas diarias a la vez.

La comida del futuro será...

Inteligente.

Llena de datos, para asegurarse de que consumimos lo que producimos. Y que lo que producimos es saludable tanto para las personas como para el planeta y para el beneficio económico de todos.



Michael Haase

CEO de Plant Jammer

Áreas de expertise: Lucha contra el desperdicio alimentario en la cocina doméstica.

Comida favorita: Baba Ghanoush.



¿Cuál es para ti el principal reto del sistema alimentario en la actualidad?

En la lucha contra el desperdicio de alimentos, tendemos a irnos por las ramas: el 44% de dicho desperdicio se produce en el ámbito doméstico, y es que cuando destinamos los alimentos próximos a caducarse de minoristas y restaurantes a los hogares, no estamos resolviendo el problema.

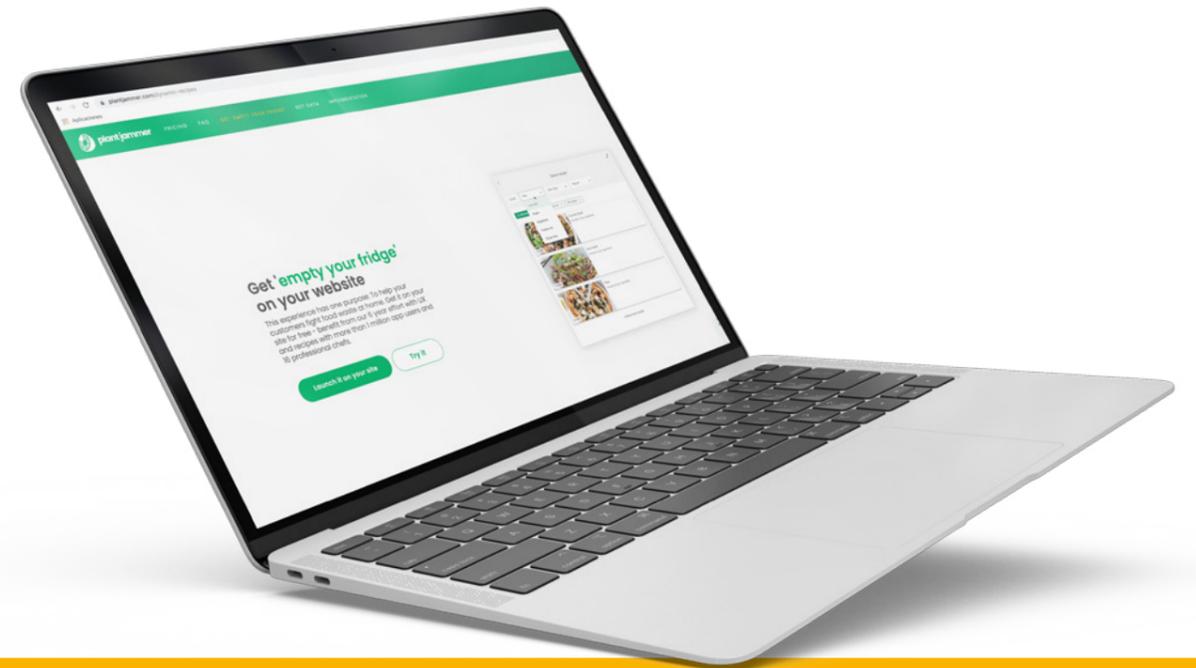
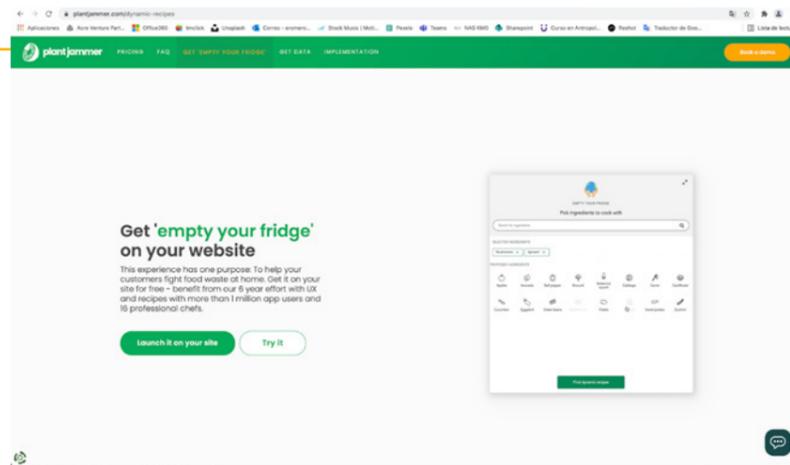
¿Cómo estás contribuyendo a la transformación del sistema alimentario?

En **Plant Jammer**, nuestra visión es luchar contra el cambio climático deteniendo el desperdicio de alimentos y capacitando a las personas para que cocinen más alimentos de origen vegetal. ¿Cómo? A través de la inteligencia artificial y el machine learning, damos rienda suelta a la creatividad de las personas en la cocina. Con la tecnología Plant Jammer, las personas aprenden a amar la cocina y descubren combinaciones de alimentos que nunca imaginaron que existieran.

Somos un equipo de científicos de datos y alimentos, y nos esforzamos por ser líderes mundiales en la combinación de ciencia de datos y gastronomía. La cadena alimentaria existente es ineficiente, insostenible y está demasiado centrada en la “comodidad a toda costa”.

La construcción de una nueva cadena alimentaria sostenible centrada en la reducción del desperdicio de alimentos, el aumento de la cocina basada en plantas y el auto empoderamiento son las fuerzas impulsoras detrás de nuestro trabajo.

Nosotros en Plant Jammer empoderamos a las personas para volver más flexibles las cocinas de los hogares con nuestra solución de recetas dinámicas. Las publicamos en cientos de sitios web para distribuir la tecnología de forma gratuita al mayor número de personas posible.



¿Qué innovación destacarías por su contribución a la solución de los retos de la alimentación?

Conceptos como **Oddbox** y **Eat Grim**, que involucran y capacitan a los ciudadanos para actuar, creando concienciación a través de acciones.

La comida del futuro será...

Una alimentación personalizada que ofrezca más importancia a las cocinas de los hogares. No creo que la conveniencia se imponga y que la gente sólo coma aperitivos y polvos listos para comer. El futuro se centrará en el sabor y la “comida real”, hecha de forma sencilla.





Rodrigo García

Co-CEO de Notpla

Áreas de expertise:
Diseño.

Comida favorita:
Huevos fritos.



¿Cuál es para ti el principal reto del sistema alimentario en la actualidad?

Hay varios retos, el principal reto en el que nos enfocamos nosotros es el de buscar alternativas de envasado regenerativas. En la actualidad, como sociedad, usamos sistemas lineales de consumo y utilizamos los envases de plástico como principal canal para hacer llegar alimentos a ciudadanos. Esto tiene ciertos beneficios, pero supone unos costes muy grandes en cuanto a uso de recursos naturales, energéticos, calentamiento global, micro-plásticos...

¿Cómo estás contribuyendo a la transformación del sistema alimentario?

Diseñamos y producimos envases sostenibles listos para desaparecer de una manera natural, **utilizando algas como principal materia prima**. Nos enfocamos en aportar ciertas soluciones en aquellos casos donde el tiempo de vida del producto y el tiempo de vida del envase no cuadran, por ejemplo, una carrera donde el agua de una botella se va a consumir en cuestión de minutos, pero la botella de plástico durará siglos. Nos gusta pensar que diseñamos membranas para productos de la misma manera que la naturaleza crea pieles para frutas.

¿Qué innovación destacarías por su contribución a la solución de los retos de la alimentación?

Destacaría aquellas soluciones que como sociedad usábamos en el pasado, basadas en **sistemas y materias locales y naturales**. Por ejemplo, el rellenar el botijo o la bota de vino, un sistema que funcionaba bien en el pasado que podemos visitar y volver a dar relevancia como sociedad.

La comida del futuro será...

¡Natural!



El mayor reto al que se enfrenta el desperdicio alimentario radica en la falta de urgencia y conocimiento sobre la situación actual del planeta. La innovación dentro de este sector se aprecia en acciones como nuevos envases, la revalorización de residuos o diferentes métodos para alargar la vida útil de los alimentos.

El poder de los datos e inteligencia artificial en este campo ayuda a controlar la eficacia y eficiencia de todo el proceso, desde el campo hasta el usuario. El foco está en entender en tiempo real cómo se producen, distribuyen y consumen los alimentos, y en qué fases de la cadena se generan desperdicios evitables.

La empresa valenciana Dacsa Group lleva años comprometida con apostar por la sostenibilidad y el desperdicio cero. Para ello, están integrando en sus sistemas de producción innovaciones para garantizar que éstos sean respetuosos con el medio ambiente a todos los niveles. Esto afecta directamente también al envasado y conservación de los productos. Apuntan que el principal reto que tiene la industria con el desperdicio cero y la sostenibilidad es crear soluciones prácticas y aplicables. Soluciones basadas en la innovación que logren ser respetuosas con el medio ambiente, pero también sostenibles económicamente.

Educar, desarrollar soluciones y compartir buenas prácticas, son las claves para combatir el desperdicio alimentario. Para alcanzar esta meta, uno de los métodos podría estar en crear un proceso que imite como trabaja la naturaleza y aplicarla en el proceso de producción y consumo del ser humano; centralizar toda la cadena alimentaria mediante datos para unir a todos los agentes y que entre éstos se puedan nutrir a través de los resultados que van generando.

En los últimos años, la sostenibilidad ha pasado a ser un factor importante en los hábitos y decisiones de compra de los consumidores. En Incarlopsa entendemos la sostenibilidad como un concepto global que agrupa tanto el compromiso ambiental de la compañía para reducir el impacto que su actividad puede causar en el entorno, como otros aspectos vinculados a nuestro sector como el bienestar animal o la reducción del desperdicio alimentario.

El departamento de I+D, Calidad y Medioambiente de Incarlopsa desarrolla y aplica las soluciones más innovadoras para reforzar nuestro compromiso con la sostenibilidad, que se traducen en resultados concretos. Por ejemplo, en materia de bienestar animal hace meses instalamos un sistema de videovigilancia en nuestro matadero para tener un control total del animal mientras está vivo, adelantándonos a la futura normativa de aplicación en España. Y en materia de desperdicio alimentario, las iniciativas puestas en marcha nos han permitido disminuir el acumulado total en 240 toneladas durante los primeros ocho meses de 2021. El reto es ambicioso pero alcanzable: desperdicio cero.

INCARLOPSA



La Ley 7/2021 de Cambio Climático y Transición Energética prevé que en los pliegos de cláusulas administrativas particulares correspondientes a contratos públicos y cuyo objeto sea una prestación que exija la adquisición de alimentos, se puedan establecer condiciones especiales de ejecución que primen los alimentos frescos o de temporada y con un corto ciclo de distribución. Esta es una inclusión de carácter voluntaria y será cada órgano de contratación quien decidirá si se incorporan o no estas previsiones en el pliego.

Su inclusión en un texto normativo es el primer paso para fomentar una aplicación generalizada y homogénea de parámetros que garanticen la seguridad alimentaria en España frente a los riesgos derivados del cambio climático, y por tanto el fomento de la obtención y distribución de alimentos más saludables.

BROSETA





07

LA TECNOLOGÍA AL SERVICIO DE LA INDUSTRIA: IA, DATOS Y ROBÓTICA

**Cristian Ull / Mario Ubiali / Alon Chen /
Lynette Kucsma / Guillermo Blázquez /
Henrik Stamm / Sebastián Pillado**

Cristian Ull

Responsable de Innovación en Logifruit

Áreas de expertise: Innovación Abierta, Corporate Venturing, Tecnología, Metodología de innovación.

Comida favorita: Tarta de queso La Viña.

LOGIFRUIT



¿Cuál es para ti el principal reto del sistema alimentario en la actualidad?

El sistema alimentario está inmerso en una redefinición global, ya que grandes retos están estirando el modelo incluso hacia lo que pueda parecer puntos opuestos.

¿Se puede producir de forma competitiva, eficiente e industrializada, al mismo tiempo que se utilizan enfoques tradicionales, ecológicos y orgánicos?

¿Puede el consumidor final tener su compra y/o producto en su casa en 20 minutos de un modo sostenible?

¿Es posible que conveniencia, sostenibilidad y competitividad formen parte del mismo producto?

Estas reflexiones están generando nichos donde poder innovar, vacíos donde compañías están trasladando sus planteamientos a fin de dar una respuesta a los retos del sistema alimentario.

Desde las organizaciones, startups, institutos tecnológicos y universidades se está colaborando de un modo conjunto en temáticas como la producción sostenible, la digitalización del sector primario, la trazabilidad desde el origen, la economía circular de los envases, redes de suministro conectadas, última milla sostenible... muchas temáticas que sin duda definirán el sistema alimentario en los próximos años.

¿Cómo estás contribuyendo a la transformación del sistema alimentario?

A nivel personal me define la inquietud de guiarme por mi curiosidad. Esta curiosidad que provoca un hambre de impulsar iniciativas y proyectos que transformen o definan la sociedad.

Mi contribución a esta transformación se basa en:

Generar conocimiento sobre el futuro del sistema alimentario, conectando las tendencias compartidas por diferentes actores.

Traducir estas tendencias en iniciativas y proyectos concretos que poder impulsar mediante pilotos o inversión que catalice su crecimiento,

Compartir y divulgar mi experiencia y aprendizajes en este ámbito para poder sumar a la causa a otros que apoyen con su acción una transformación positiva del sistema alimentario.

¿Qué innovación destacarías por su contribución a la solución de los retos de la alimentación?

Uno de estos proyectos, sin duda, es mi compañía, **Logifruit**, que durante 25 años ha estado explotando la economía circular, incluso antes de que se popularizase el término o la metodología. El rediseño de los procesos que hacen que seamos capaces de disponer de alimentos en nuestro día a día de una forma sostenible y segura es una palanca de transformación e impulso a otras iniciativas.

La comida del futuro será...

Atrevida y respetuosa, será experiencia y será medicina preventiva, será salud y será sostenible, será conveniencia y será una forma de expresar nuestra personalidad. A lo largo de la historia la comida ha sido un reflejo de las sociedades, por lo que estoy seguro de que en los próximos años la comida será espejo de la transformación general de nuestra forma de entender el mundo, hacia un modelo más sostenible, respetuoso y humano.



Mario Ubiali

Founder & CEO de Thimus

Áreas de expertise: Soluciones que conciernen al futuro de la comida, basadas en la neurociencia.

Comida favorita: Comida casera hecha por mi esposa con salsa de tomate ahumado y burrata.

THIMUS



¿Cuál es para ti el principal reto del sistema alimentario en la actualidad?

Integrar soluciones de la neurociencia en el diseño de alimentos para empresas es, por definición, un reto. La cultura y los rasgos organizativos que predominan en el sector alimentario tienden a resistirse a los cambios estructurales, pero se podría argumentar que esto es cierto para cualquier empresa. Sin embargo, creo que el gran reto subyacente es que la forma en que creamos, distribuimos y consumimos los alimentos se ha vuelto completamente insostenible y no está en absoluto centrada en el ser humano. Ahí es donde la neurociencia puede ayudar mucho: desafiando la noción de que la comida está desconectada de la humanidad. La sostenibilidad no es sólo ambiental, sino también humana. Esta es mi área de especialización: el humanismo alimentario.

¿Cómo estás contribuyendo a la transformación del sistema alimentario?

Me gustaría poder decir que estamos haciendo todo cuanto podemos. Sin embargo, si que creemos que estamos esforzándonos por influir en quienes toman decisiones en el ámbito de la alimentación presente y futura.

Al permitir que las empresas y los individuos profundicen en lo que significan las experiencias alimentarias para los seres humanos (emocional, cognitiva y culturalmente), aumentamos su sentido de la responsabilidad con respecto al papel que juegan en el sistema alimentario.

Aquí es donde contribuimos: utilizamos la neurociencia y otras herramientas para mostrar a la gente esta imagen dinámica y profunda de cómo la comida transforma las emociones y los procesos cognitivos.

Como empresario, me tomo esta misión como algo muy personal. Es un gran reto en el panorama startup actual el hecho de navegar surcando las tentaciones y mensajes engañosos mientras se mantiene la mano firme en el timón. Es mi curva de aprendizaje, en la cual pongo bastante énfasis.

¿Qué innovación destacarías por su contribución a la solución de los retos de la alimentación?

Sin duda, me siento orgulloso de responder: **¡Neurociencia!**

Respeto que la gente quiera escuchar un punto de vista diferente sobre esto. Así que diré que, además de la neurociencia, la otra solución muy interesante que me parece poco desarrollada es la educación.

En una época de dominio tecnológico, deberíamos esforzarnos más y pensar en estimular el debate, formar culturas, facilitar la ideación y el activismo. Así que también estoy empezando a poner mi granito de arena en el apoyo a los esfuerzos educativos: doy clases a tiempo parcial en algunas instituciones académicas y participo en la promoción de "hackatones" y otras iniciativas en los institutos. Es muy gratificante y me hace sentir que realmente me importa el futuro. Tengo casi 50 años, así que ciertamente NO soy el futuro de la Tierra. Quiero echar una mano a las nuevas generaciones.

La comida del futuro será...

Íntima.

Creo que debe haber un renacimiento del significado más profundo, interno, casi espiritual, de obtener, cocinar y consumir alimentos. De hecho, es una práctica social. Pero sólo puede serlo si volvemos a partir de nuestra propia y personal relación con la comida. Así que, en última instancia, creo que el futuro de la alimentación debe ser el de adoptar un enfoque personal y profundamente transformador de la comida.



Top Motivations

Why
What
How
When

- Nutrition
- Function
- Diet

Healthy Oatmeal Bowl

★★★★★

75 reviews / 5 average

🔖 150,658 saves

Alon Chen

CEO de Tastewise

Áreas de expertise:
IA, datos, marketing, marketplaces.

Comida favorita:
Ensalada israelí con tahini.

¿Cuál es para ti el principal reto del sistema alimentario en la actualidad?

El reto principal de la industria alimentaria está relacionado con la evolución del consumidor, que demanda cada vez más con cada compra que hace.

El consumo ya no se reduce a un espacio, de forma que la manera en la que medimos el mercado y la forma en que tomamos decisiones que favorezcan al consumidor, el planeta y los negocios deben cambiar.

¿Cómo estás contribuyendo a la transformación del sistema alimentario?

Desarrollando **Tastewise**, la plataforma de food intelligence que considera al consumidor como objeto central para tomar decisiones en la industria alimentaria. Compañías como PepsiCo, Campbell, Kraft Heinz y muchas otras usan Tastewise para tomar decisiones respaldadas por datos para sacar al mercado productos sostenibles, saludables y deliciosos.

¿Qué innovación destacarías por su contribución a la solución de los retos de la alimentación?

El movimiento “new food” en su conjunto está creando un futuro mejor para todos nosotros. Así, compañías como **Redefine Meat, Aleph Farms, Just Egg o Tastewise** entre otras, están allanando el camino hacia un futuro más rico, sostenible y saludable.

La comida del futuro será...

El futuro de la alimentación será sostenible, saludable y delicioso. La manera de conseguirlo pasa por introducir información en toda la cadena de suministro de forma holística. Es un momento único en la industria alimentaria, donde lo mejor que se puede hacer por el planeta, el consumidor y las compañías es lo mismo: utilizar la información para nutrir al mundo entero.

1

Suite Food Lounge

Vegan Asian

2

Spicy Dragon

Asian

3

Luscious Blue Caffino

French

Cuisine

Select cuisine ▼

Price range

Select price level ▼

Audience

Select audience ▼

Food intelligence for outstanding brands

Lynette Kucsma

Co-Founder & CMO de Natural Machines

Áreas de expertise: Soluciones innovadoras para la cocina y el cuidado personal, utilizando la impresión 3D.

Comida favorita:
Cualquier plato integral a base de vegetales.



¿Cuál es para ti el principal reto del sistema alimentario en la actualidad?

El hecho de aplicar soluciones de impresión 3D dirigidas a la alimentación y el cuidado personal puede parecer una locura. ¡Pero en realidad no lo es! Por ejemplo, si comes cualquier producto de un fabricante, prácticamente ya estás consumiendo comida impresa en 3D, sólo que no la llaman así. Dicha impresión 3D aplicada a los alimentos y al cuidado personal es responsable y sostenible, y tiene un bajo impacto medioambiental. El reto actual viene a ser educar a la sociedad en este tipo de solución, la cual es relativamente nueva.

¿Cómo estás contribuyendo a la transformación del sistema alimentario?

En **Natural Machines** creamos soluciones innovadoras tanto para la cocina como para el cuidado personal. Nuestras soluciones derivan en productos personalizados para cada individuo en el punto de venta o cerca de él. Mientras que una fábrica ocupa una gran superficie y elabora productos en un lugar centralizado y estos últimos siendo orientados para el mercado de masas, nuestras soluciones caben en una encimera, permiten fabricar productos a nivel local, y los productos son personalizables. Además, fomentamos el avance de los Objetivos de Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas, concretamente el nº 12: Consumo y Producción Responsables.

¿Qué innovación destacarías por su contribución a la solución de los retos de la alimentación?

En general, todos tenemos el poder de ayudar a resolver nuestros mayores retos alimentarios mediante las elecciones que hacemos a la hora de elegir los productos que compramos.

Dicho esto, hay muchas empresas que están contribuyendo a facilitar la toma de decisiones. Por ejemplo, las hay con aplicaciones que permiten comprar alimentos considerados "feos" y/o próximos a su caducidad (pero que siguen siendo buenos y nutritivos) con grandes descuentos, lo que reduce el desperdicio de alimentos, las hay también que ofrecen proteínas alternativas para mejorar la sostenibilidad del planeta, y otras que facilitan a la gente la preparación de sus propios alimentos frescos (como nuestra impresora 3D de alimentos, **Foodini**).

La comida del futuro será...

Comida normal que sea fresca, nutritiva, personalizada para el individuo y que tenga un impacto negativo mucho menor en el planeta. NO creemos que la mayoría de los alimentos se vayan a presentar en forma de polvo o píldora, o que sean irreconocibles en comparación a los alimentos frescos que consumimos hoy en día. A medida que la gente se vuelve más exigente a la hora de saber de qué están compuestos los alimentos que consumen, de dónde vienen y el impacto medioambiental que tiene la producción de los mismos, más personas volverán a comer alimentos frescos con una abundancia de productos y utensilios de cocina que faciliten la tarea.



Guillermo Blázquez

Director General de Bühler en España y Portugal

Áreas de expertise: Cadena de valor, procesos, innovación, sostenibilidad, digitalización.

Comida favorita: La fascinante variedad y riqueza de la Dieta Mediterránea.



¿Cuál es para ti el principal reto del sistema alimentario en la actualidad?

En el sistema alimentario confluyen muchas de las grandes tendencias y retos globales que definirán el futuro de nuestro planeta y de la humanidad, por lo que es un área privilegiada y apasionante para ser protagonistas en la construcción de un mundo mejor.

Estas grandes tendencias y retos globales son la sostenibilidad, digitalización, nutrición, personalización y conveniencia... todos estos cambios habrá que hacerlos compatibles, por supuesto, con un sabor y experiencia premium.

Para lograr esta transformación usaremos nuevos cultivos e ingredientes, desarrollaremos nuevos productos, valorizaremos los subproductos, evitaremos las pérdidas y desperdicios alimentarios en toda su cadena de valor y la optimizaremos (cultivos / industria / logística / almacenamiento / distribución / restauración / hogares), etc., pero todo esto se rediseñará partiendo del producto que demanda el cliente, y no al revés como hasta ahora (no "del campo a la mesa", sino "de la mesa al campo").

¿Cómo estás contribuyendo a la transformación del sistema alimentario?

En **Bühler** somos líderes globales en tecnologías de proceso y soluciones para la industria alimentaria, montando fábricas completas llave en mano para infinidad de alimentos.

Esto es posible gracias a ser también líderes en innovación durante los más de 160 años de vida de la compañía y habiendo integrado en esta innovación durante los últimos años a multitud de clientes, colaboradores, ecosistemas, startups, centros tecnológicos, etc.

Al abarcar nuestras soluciones la cadena alimentaria completa (desde la recolección de las materias primas, incluyendo todas sus transformaciones intermedias, hasta el producto final elaborado en la fábrica), tenemos la ambición de seguir liderando su optimización hasta llegar a conseguir el objetivo de un 50% de reducción de pérdidas y desperdicios, de consumo de agua y de energía.

Para hacer esto realidad queremos integrar a todos los actores presentes en esta cadena, aplicando toda nuestra innovación y nuestras soluciones de digitalización de la cadena de valor completa.

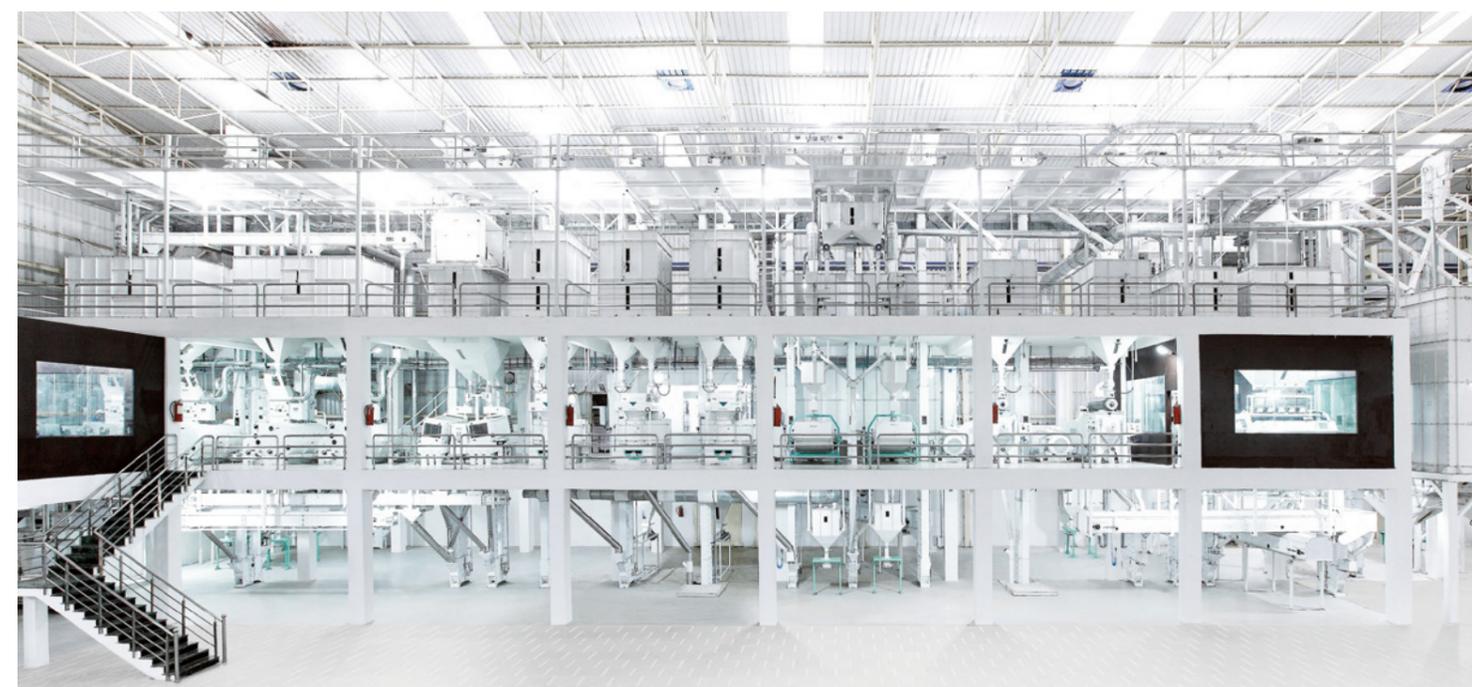
¿Qué innovación destacarías por su contribución a la solución de los retos de la alimentación?

Aparte de todos nuestros proyectos y soluciones para alimentos tradicionales, constantemente innovamos en otros mucho más novedosos.

Como ejemplo, estamos transformando el mundo de las **proteínas**, que es clave para el futuro de la humanidad y del planeta, innovando tanto en las tradicionales (cereales, soja, piensos, legumbres, etc.), como en otras súper novedosas (proteínas texturizadas por extrusión como alternativa a la carne, bebidas vegetales, insectos, algas, carne cultivada, etc.).

La comida del futuro será...

¡RICA! Además, será cada vez más variada, nutritiva, personalizada, sostenible y transparente.



Henrik Stamm

Fundador y CEO de Blendhub, PPB y Chemometric Brain

Áreas de expertise: Industria alimentaria, tecnología, digitalización, foodtech, plataformas.

Comida favorita:

Salteado de verduras asiáticas picantes.



¿Cuál es para ti el principal reto del sistema alimentario en la actualidad?

La producción centralizada es ineficiente: las fábricas estáticas exigen grandes inversiones y no son lo suficientemente flexibles como para satisfacer la demanda de los consumidores. Además, los ingredientes que podrían obtenerse localmente a menudo deben viajar largas distancias para llegar a los centros de fabricación y después a los consumidores finales. Todo esto se traduce en mayores costes y, en consecuencia, en productos más caros; más emisiones de gases y mayor impacto en el medio ambiente.

Por otra parte, los grandes conglomerados dominan la industria, pero responden a menos del 20% de la producción alimentaria mundial. Por el contrario, las PYMES producen y distribuyen el 80% de los alimentos disponibles y reciben poco o ningún apoyo en I+D y tecnología. El reto, por tanto, es doble:

Descentralizar la producción alimentaria, más cerca de las materias primas y consumidores finales; y digitalizar los procesos para hacerlos más eficientes, facilitando el acceso a la tecnología a las pequeñas y medianas empresas.

¿Cómo estás contribuyendo a la transformación del sistema alimentario?

En **Blendhub** fuimos visionarios al trasladar la producción de alimentos de las fábricas estáticas tradicionales a una red multilocalizada de fábricas portátiles. Mediante la descentralización de la producción, más cerca de las materias primas y el consumidor final, conseguimos optimizar las cadenas de suministro: los costes de producción disminuyen y el transporte se reduce, lo cual supone un menor impacto medioambiental. Además, estamos creando valor local en aquellos países en los que desplegamos nuestros hubs de producción.

Por otra parte, estamos trabajando para fomentar la digitalización de la calidad y las cadenas de suministro con el fin de garantizar la seguridad alimentaria y evitar el fraude mediante **Chemometric Brain**, nuestro software en la nube que democratiza la aplicación de la tecnología NIR para un control de calidad más rápido, sencillo y barato.



¿Qué innovación destacarías por su contribución a la solución de los retos de la alimentación?

En India hemos lanzado un proyecto de bebidas instantáneas a partir de un producto local, el Ragi, en colaboración con productores y marcas locales. Junto con una organización local que fomenta la innovación en la agricultura, estamos contribuyendo a la valorización de toda la cadena de suministro del producto y, al mismo tiempo, hemos puesto en marcha un proyecto para distribuir estas bebidas, muy nutritivas, en escuelas de regiones desfavorecidas en India. Es un proyecto que resume muy bien lo que es **Blendhub**: la localización de la producción, la creación de valor local y la colaboración entre diferentes partners para lanzar productos nutritivos, baratos y accesibles a más personas. Y todo ello en un modelo con transparencia total en las cadenas de suministro globales.

La comida del futuro será...

Individualizada y fundamentalmente plant-based y con muchos nuevos productos desarrollados a base de ciencias novedosas. Por una parte, las alternativas vegetales a la carne y los alimentos de origen animal van a permitir una producción alimentaria más sostenible, ya que tienen mucho menor impacto en el medioambiente. Y en cuanto a la individualización de la dieta, la tecnología nos va a permitir conocer cada día mejor a los consumidores, sus necesidades... y producir las recetas más adecuadas para cada tipo de consumidor.



Sebastián Pillado

Director ProChile España

Áreas de expertise: Consultoría en Internacionalización de empresas exportadoras de bienes y servicios.

Comida favorita: Pescados y mariscos.



¿Cuál es para ti el principal reto del sistema alimentario en la actualidad?

Tomar un rol protagónico en la reducción de la huella que la industria genera, transformándose para que cada día sea más sostenible, contribuyendo así a la eliminación de residuos contaminantes, el uso adecuado de los recursos como el agua, energía, y probablemente el mayor de todos sea avanzar en reducir la alta tasa actual de desechos alimentarios. Debemos velar por un sector agroalimentario que sepa adaptarse a las políticas internacionales de calidad, trazabilidad e inocuidad, incorporando la innovación e I+D como aliados en la búsqueda de soluciones y respuestas.

¿Cómo estás contribuyendo a la transformación del sistema alimentario?

Desde el **Gobierno de Chile** priorizamos como compromisos institucionales la sostenibilidad y la calidad; apoyamos a emprendedores y exportadores con diferentes herramientas para ser más sostenibles y responder a las tendencias y requerimientos en nuestros mercados de destino.

El sector Agroalimentario chileno es uno de los más dinámicos de la economía nacional, y con acentuada vocación exportadora

– a modo de ejemplo, hoy Chile es el principal exportador de frutas frescas del hemisferio sur, cuarto mayor exportador de vinos por volumen y segundo mayor exportador de salmones del mundo - por lo mismo desde **ProChile** apoyamos las cualidades ya mencionadas de sostenibilidad, calidad e innovación para seguir creando alimentos para el mundo. En todos los sectores estamos experimentando una explosión de soluciones con alto valor agregado, innovación alimentaria y sostenibilidad que tienen enorme potencialidad de aplicación a nivel global. Desde ProChile colaboramos activamente con estas empresas para ganar visibilidad y detectar oportunidades en los diferentes ecosistemas mundiales para ofrecer sus productos sanos, funcionales, libres de, veganos y soluciones tecnológicas.



¿Qué innovación destacarías por su contribución a la solución de los retos de la alimentación?

Quedarse con un sólo proyecto o producto es difícil, dado que hoy en Chile hay una serie de productos destacables, soluciones tecnológicas y empresas que, gracias a su carácter innovador en sus soluciones alimenticias, tecnológicas y de sostenibilidad, han logrado tener grandes inversiones mundiales que apoyan su crecimiento internacional; es imposible no mencionar a **NotCo**, **Protera** o **The Live Green Co**, quienes han innovado usando por ejemplo la Inteligencia Artificial para crear la comida del futuro. Otros casos como **Polynatural** que contribuyen a eliminar los residuos alimenticios aumentando la vida útil de la fruta, o **Algramo** con un disruptivo modelo de negocio colaborativo con la gran industria alimentaria para reducir drásticamente el uso de plásticos de un uso; los anteriores entre muchos otros.

La comida del futuro será...

Más saludable, trazable, limpia, diversa, segura, sostenible y de fuentes alternativas.



La Covid-19 ha acelerado la transformación digital para el sector agroalimentario, transformando radicalmente las formas de producción, distribución y consumo, haciendo que, por ejemplo, según datos de ASEDAS, el 27% de los consumidores comenzara a comprar por internet.

La innovación en el ámbito de la aplicación de tecnologías como la inteligencia artificial, la robótica, y los datos predictivos, tienen un potencial muy significativo para afrontar muchos de los desafíos persistentes en el sector de la alimentación.

La personalización, la optimización de datos, la trazabilidad, y la conectividad pueden ser la clave para ayudar a crear una alimentación segura tanto en industria, como en centros logísticos, en gran distribución y en restaurantes. Esta tecnología, con sus diferentes aplicaciones, puede ayudar a solventar debilidades en partes del proceso de los alimentos como la seguridad alimentaria, la gestión de residuos, la mano de obra, el conocimiento de los productos y la transparencia de ingredientes y propiedades.

Todo esto indica que es de suma importancia informar a los actores implicados de las bondades de una buena aplicación de las tecnologías, y de concienciarlos sobre el valor que pueden aportar estos nuevos cambios para su día a día, facilitando su trabajo, mejorando su efectividad productiva, sincronizando procesos y obteniendo un análisis de datos a lo largo de toda la cadena de producción.

La aplicación de la tecnología es esencial a la hora de innovar para lograr la máxima eficiencia en las estrategias y protocolos de limpieza y desinfección en las industrias alimentarias. Desde Solulim trabajamos con la conciencia de que el innegociable paso previo a la seguridad de los alimentos es su higiene, el eslabón invisible de la cadena alimentaria. En nuestro caso ayudamos a las empresas a ser más competitivas y flexibles en su producción con la sostenibilidad como bandera, manteniendo la calidad de los productos y garantizando la seguridad alimentaria. Uno de los principales retos de la industria alimentaria es lograr una higiene sostenible y en Solulim estamos a la vanguardia. Como empresa especializada en el sector, nos adaptamos a las necesidades de cada industria alimentaria, y no permanecemos ajenos a las necesidades de la sociedad actual, que debe luchar contra el cambio climático. Ofrecemos una auditoría en sostenibilidad del proceso de higiene, lo que nos ha convertido en referente nacional.

SOLULIM

Estamos viviendo tiempos de gran aceleración en los cambios en el sector alimentario. Las presiones que generan los cambios de paradigmas en temas tales como sostenibilidad ambiental y cambio climático, la transición hacia una dieta más saludable, las tensiones logísticas que se han agudizado con la pandemia, entre otros, tienen un impacto muy importante en las actuales tendencias en investigación e innovación en todos los eslabones de la cadena agroalimentaria. Frente a esta situación, ha quedado en evidencia la importancia de las tecnologías aplicadas para enfrentar estos desafíos. Durante ftalks'21 hemos hablado de agricultura de precisión, de la búsqueda de proteínas alternativas ya sea a través de la incorporación de nuevas variedades vegetales o por procesos de fermentación, de la aplicación de la Inteligencia Artificial y la robótica, del crecimiento imparable de las plataformas logísticas digitales, de nanotecnologías y nuevos sistemas más eficientes para garantizar la seguridad alimentaria. Como bien dice el tema elegido por la FAO para este World Food Day, "Nuestras acciones son nuestro futuro". De nosotros dependerá el resultado.

BIOINICIA



La digitalización ha dejado de ser el futuro de la industria alimentaria, para convertirse en el presente incondicional. En una cadena de valor globalizada, la tecnología desempeña un papel decisivo en cada etapa del proceso. De esta manera, ya no es solo un medio con el que incrementar unos objetivos de ventas, calidad o eficiencia, sino un criterio excluyente en el que su ausencia en cualquier etapa del proceso supone, cada vez más, la ruptura de toda la cadena de valor del producto.

VICKY FOODS



El desconocimiento, el miedo al cambio y los mitos alrededor de la aplicación de las nuevas tecnologías, no ya sólo en el sector de la industria alimentaria, sino en general, producen cierto escepticismo en el empresario cuando escucha hablar de este tema. La consecuencia es que muchas organizaciones continúan con los procesos de trabajos obsoletos y poco rentables. De este modo, en el momento que vivimos que podemos considerar de primeros contactos de la Administración Pública con el mundo empresarial respecto a la transformación digital y la inserción de las nuevas tecnologías, el primer gran reto desde las instituciones, más que prometer líneas de ayudas y subvenciones a mansalva, a pesar de que son necesarias con una adecuada planificación, es el de ofrecer información, asesoramiento y formación en materia tecnológica a las empresas. ¿Para qué sirve la inversión en tecnología si no se sabe emplearla?

CONSELLERIA DE INNOVACIÓN, UNIVERSIDADES, CIENCIA Y SOCIEDAD DIGITAL





08

LA TRANSFORMACIÓN OMNICANAL DEL RETAIL Y EL FOOD SERVICE

**Irina Jaramillo / Víctor Martín / Paul
Newnham / Beatriz Romanos / Carolina
Pérez / Alejandro Arranz**

Irina Jaramillo

Cofundadora ASTRA, ExCEO Supermercados Carulla (Colombia)

Áreas de expertise: Retail, cadena de abastecimiento, moda, nutrición, liderazgo, estrategia.

Comida favorita: La que proviene de la tierra. Sin maltrato animal y con ingredientes limpios que pueden pronunciar nuestras abuelas.



¿Cuál es para ti el principal reto del sistema alimentario en la actualidad?

Habitamos un planeta abundante en recursos, pero de carácter limitado y en los que nuestra industria alimentaria es intensiva. Esto supone una transformación radical, siendo el mayor desafío que instituciones e individuos logremos acelerarla de manera colectiva hacia una más saludable y regenerativa respondiendo a retos que sintetizo en 3:

Sobrepoblación: En 2050 seremos 9.6 millones de personas (según la ONU) y la producción de alimentos deberá crecer un 70%, esto implica cambios más allá de explotar otras fuentes también limitadas como el mar.

Medioambiente: El sistema alimentario genera el 50% de las emisiones de CO₂, usa el 33% de la energía global y ocupa el 40% de la superficie. En 2030 la temperatura podría ser 1.5°C más que en la era preindustrial generando desastres naturales sin precedentes (según reciente informe del IPCC). También es una industria intensiva en plástico el cual llegan residuos todos los años al mar el equivalente a 1200 veces el peso de la torre Eiffel (según la Comisión Europea).

Hambre, sobrepeso y desperdicio: El 10% de la humanidad duerme todos los días con hambre, en contraste, el 33% tiene sobrepeso y 1/3 de los alimentos se tiran utilizando en vano recursos y sumando al calentamiento. Si el desperdicio fuera un país, sería el tercer emisor de CO₂ (Según la FAO).

¿Cómo estás contribuyendo a la transformación del sistema alimentario?

Sostener es necesario, pero no suficiente, pues hace referencia a crear presente sin destruir futuro. Pero el “código rojo” actual hace necesario que reconstruyamos el futuro dejando huella positiva, como expone Daniel Wahl en su libro “Diseñando culturas regenerativas”.

Creo en la responsabilidad que tenemos como individuos de hacernos cargo de la transformación y usar nuestros trabajos para catalizarlo. He trabajado por más de 12 años en la industria del retail en Colombia y en cargos como Gerente nacional de Carulla, una de las cadenas de supermercado líderes, he usado mi voz para pasar de las palabras a las acciones. En 2020 lanzamos el primer supermercado carbono neutro en el país, con prácticas como paneles solares que suministran alrededor de 18% de la energía, reemplazo de gases refrigerantes por naturales disminuyendo en 30% la emisión de CO₂, compra directa al campesino de más del 80% de las frutas y verduras, siembra de árboles, entre otros. En 2021 fundé **ASTRA**, una empresa cuyo propósito es acelerar la democratización del bienestar a través de la alimentación conectando proveedores con el Go To Market en el retail. Somos consultoría y diseño de estrategias, productos y entornos que faciliten al consumidor la adopción de mejores hábitos.

¿Qué innovación destacarías por su contribución a la solución de los retos de la alimentación?

La industria está llena de innovaciones y soy optimista en que hoy más que nunca estamos dispuestos a dejar de lado privilegios y comodidades para priorizar las soluciones, pero esto requiere educar a toda la población, lo cual es una tarea costosa y titánica. Por eso quiero destacar el rol de apps como **Yuka** que, actuando de manera independiente y no viciada, dan herramientas objetivas a las personas para valorar si un producto es o no saludable. Esto a su vez, exige a la industria no solo ser cada vez más transparentes sino además con acciones de “economía comportamental” facilitar el camino hacia el cambio en hábitos con prácticas en las que se cumpla la premisa “So easy, that its almost accidental for consumers”. Por ejemplo, destacando en exhibición las frutas y verduras o productos locales, evitando promociones en producto altos en azúcar, entre otros.

La comida del futuro será...

Un fascinante contraste entre la cocina de las abuelas: tradicional, de la tierra, con ingredientes reales que todos podamos pronunciar y la cocina de los astronautas: personalizada, producida en laboratorio con innovaciones tecnológicas que permitan simular sabor y funcionalidad sin el uso intensivo de recursos naturales. Destaco:

Alimentación basada en plantas: Por motivaciones como medio ambiente, salud y respeto por los animales y con énfasis en sustitutos de proteína actual por cultivos de microalgas, pasando por insectos hasta carne cultivada en laboratorio y con el uso de neuro aromas y sistemas de nano encapsulación.

Impresión 3D de alimentos: Que permite personalización elaborando alimentos adaptados genes, enfermedades o necesidades específicas y desarrollando platos equilibrados con texturas y sabores aceptables en países cuya demografía limita la alimentación a pocos productos como el arroz deficiente en nutrientes.

Inteligencia artificial: Que permite mejorar el desarrollo de pruebas y costos para llegar al producto buscado.

Transparencia: Tecnologías como blockchain que den al cliente 100% de trazabilidad en la cadena de abastecimiento.



Víctor Martín

CEO de Macco Robotics

Áreas de expertise:

Robótica, Big Data, Aprendizaje automatizado.

Comida favorita:

Risotto de setas.



¿Cuál es para ti el principal reto del sistema alimentario en la actualidad?

Los escasos recursos naturales, el aumento de la demanda debido al incremento de la población mundial, así como reducir el impacto climático negativo derivado de la propia actividad en las técnicas de producción que pueden tener un impacto en el suelo, agua, biodiversidad y gases de efecto invernadero.

Estamos ante la posibilidad de agotar los recursos naturales ante el crecimiento de la población y por tanto de la demanda, por lo que buscar alternativas alimenticias a por ejemplo la carne, se hace más necesario que nunca para qué producir en laboratorio, sea una alternativa real.

Aprovechar esta inercia para la búsqueda de alimentos saludables modificando por completo la forma en la que consumimos actualmente, optando por la "ultra-personalización", para que cada persona pueda consumir exactamente los nutrientes que necesita, evitando de esta manera la "sobreproducción".



¿Cómo estás contribuyendo a la transformación del sistema alimentario?

Desarrollando tecnología para favorecer el consumo responsable, es decir, tecnología que permita consumir exactamente los nutrientes que necesitamos en cada momento, de esta manera no solo cuidamos de la salud si no que, al proceder a una elaboración responsable, las necesidades de producción son menores, reduciendo por completo el desperdicio alimentario. Robotizar los procesos de preparación y elaboración de los platos desde las cocinas, nos permite tener un mayor control del consumo y de las necesidades alimentarias. El futuro del punto de venta pasa por la ultra-personalización, cambiando de forma radical el sector alimentario.

¿Por qué dos personas que piden una hamburguesa en el mismo local a la misma hora, han de consumir las mismas calorías, hidratos de carbono o proteínas si las necesidades de cada uno son totalmente diferentes? Eso es la ultra-personalización.

¿Qué innovación destacarías por su contribución a la solución de los retos de la alimentación?

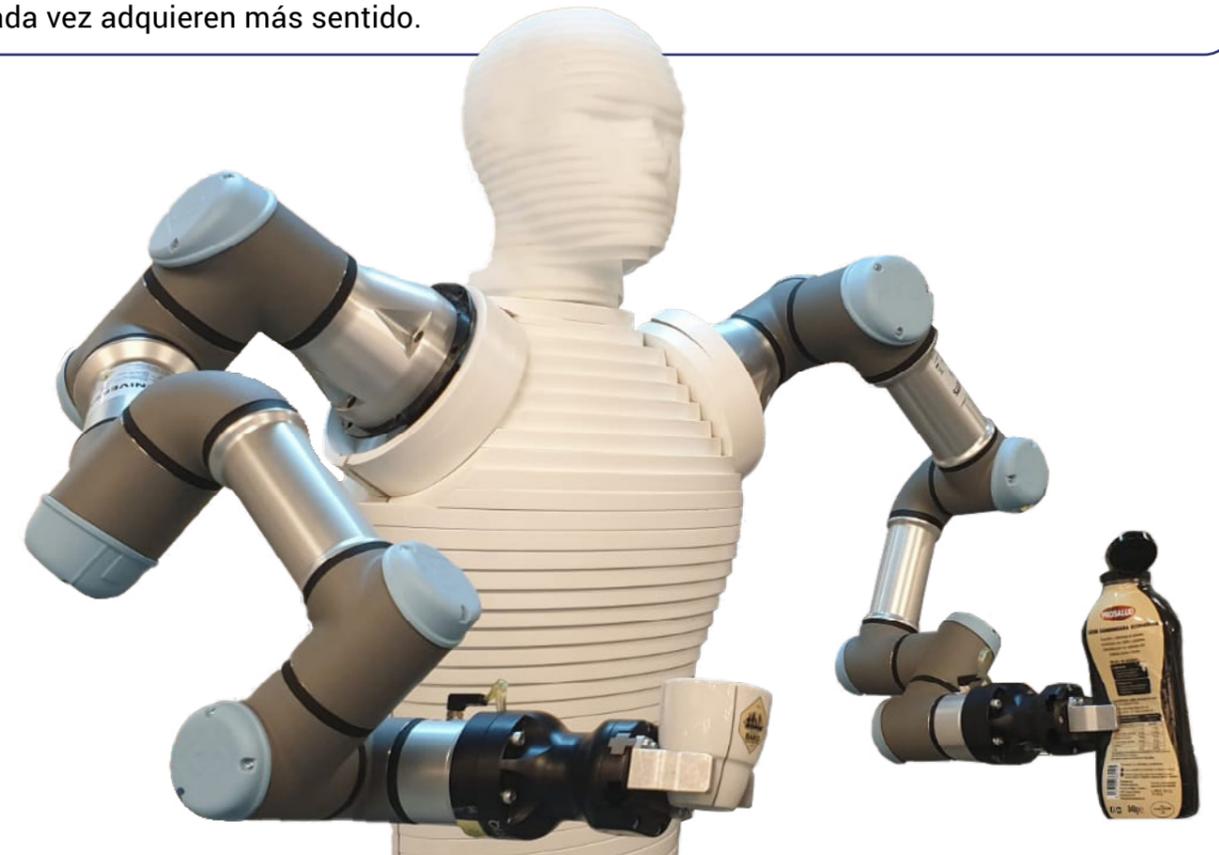
Sin duda, la mayor revolución que estamos viviendo en estos momentos con mayor impacto a corto plazo es la **carne "artificial" o cultivada**.

Nos va a permitir eliminar por un lado el efecto negativo en el medio ambiente de la ganadería: reducción de consumo de agua, emisión de gases, sufrimiento animal, etc. a la vez que nos permite alimentar a mayor población con menor coste. A su vez, nos va a permitir que se pueda gestionar de forma más fácil el control nutricional de cada bocado.

La comida del futuro será...

La comida del futuro será impresa en el momento de forma específica para cada persona, totalmente personalizada según sus necesidades nutricionales y gustos.

Los alimentos de laboratorio nos van a permitir poder desarrollar este tipo de técnicas que cada vez adquieren más sentido.



Paul Newnham

Director en SDG2 Advocacy Hub

Áreas de expertise: Seguridad alimentaria, sistemas alimentarios, movilización, educación, activismo y alianzas, desarrollo sostenible internacional.

Comida favorita: Setas.



¿Cuál es para ti el principal reto del sistema alimentario en la actualidad?

En mi opinión, el principal reto del segundo Objetivo de Desarrollo Sostenible es cómo acelerar la transformación de los sistemas alimentarios para alimentar a 10.000 millones de personas con dietas sanas y sostenibles de aquí a 2050. También es un reto aprender a desarrollar nuestros sistemas alimentarios de forma matizada y reconociendo las desigualdades y diferencias a nivel mundial. Una respuesta única no va a funcionar. Los ámbitos en los que trabajo estrechamente son la seguridad alimentaria, la nutrición, los pequeños agricultores, la agricultura sostenible y la biodiversidad, entre otros. Estas áreas, a pesar de estar relacionadas entre sí y de constituir partes importantes de nuestros sistemas alimentarios, a menudo se aíslan y compiten entre ellas, en lugar de hacerlo en conjunto y apoyarse mutuamente.

Para que los sistemas alimentarios sean más resilientes, equitativos y buenos para las personas y el planeta, y para que todos los actores trabajen juntos en lugar de competir, tenemos que aceptar las complejidades y conectar los puntos entre lo que los agricultores cultivan en sus campos y los alimentos que acaban en nuestros platos.

¿Cómo estás contribuyendo a la transformación del sistema alimentario?

Al convocar a los actores del sector privado, las agencias de la ONU y la sociedad civil para mejorar la coordinación, la conexión y la comunicación en torno a los esfuerzos para acelerar la transformación, ayudamos a aumentar nuestro impacto general y a reducir deficiencias en la seguridad alimentaria, la agricultura y la nutrición. Además, trabajo para alinear las acciones del chef con los **Objetivos de Desarrollo Sostenible** a través del aprendizaje y la promoción, acelerando así la transformación de los sistemas alimentarios. También desarrollo y entreno a los líderes de los sistemas alimentarios para ayudarles en su eficacia y compromiso, a través del Hub de apoyo a las ODS2 y el **Manifiesto de los Chefs**.

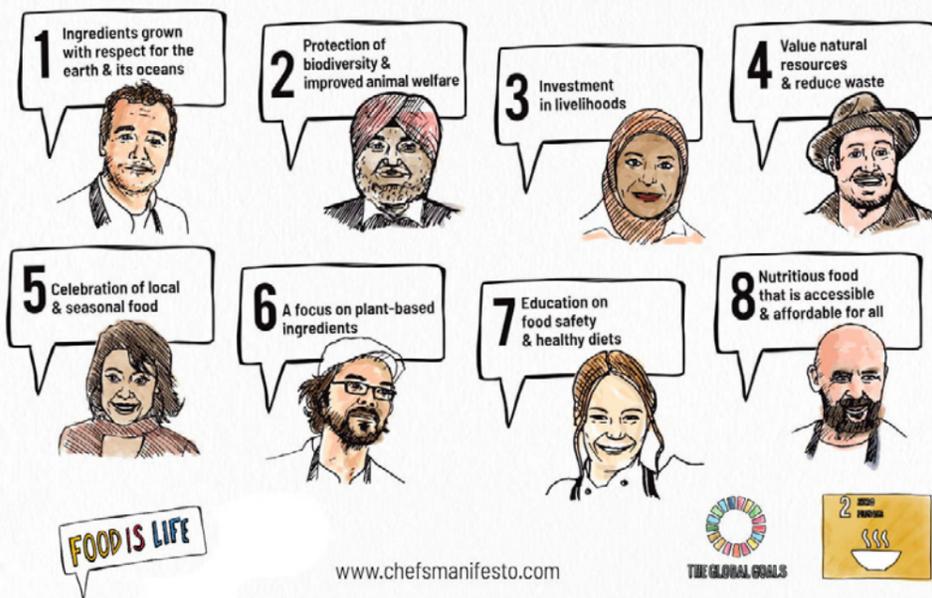
¿Qué innovación destacarías por su contribución a la solución de los retos de la alimentación?

No hay una única solución, sino una selección de soluciones conectadas. Un ejemplo con múltiples beneficios sería una mayor diversificación de las dietas, la cual beneficie tanto a las personas como al planeta. Una de las formas en que abogamos por ello es trabajando estrechamente con los cocineros a través del **Manifiesto de los Chefs**. Dicho Manifiesto es una red dirigida por cocineros que reúne a más de 1000 chefs de 90 países para ayudar a crear un sistema alimentario sostenible. Los chefs se sitúan entre la granja y el tenedor, con una posición y una conexión única con muchos otros actores del sistema alimentario, incluidos los pequeños agricultores y los consumidores. El Manifiesto de los Chefs les ayuda a explorar cómo pueden ayudar a conseguir un sistema alimentario sostenible utilizando su voz e impulsando acciones en sus restaurantes, cocinas, comunidades y otras plataformas.

La comida del futuro será...

Buena para la sociedad y el planeta – ¡Buena para todos!

THE CHEFS' MANIFESTO ACTION PLAN



Beatriz Romanos

Coach de Innovación Food Tech. Fundadora TechFood Magazine

Áreas de expertise: Food Tech, innovación en la alimentación, metodologías de la Innovación (ExO y Launchpad - plataforma de lanzamiento- entre otras), mentorización de startups, creación, gestión y posicionamiento de marca.

Comida favorita: Canelones.

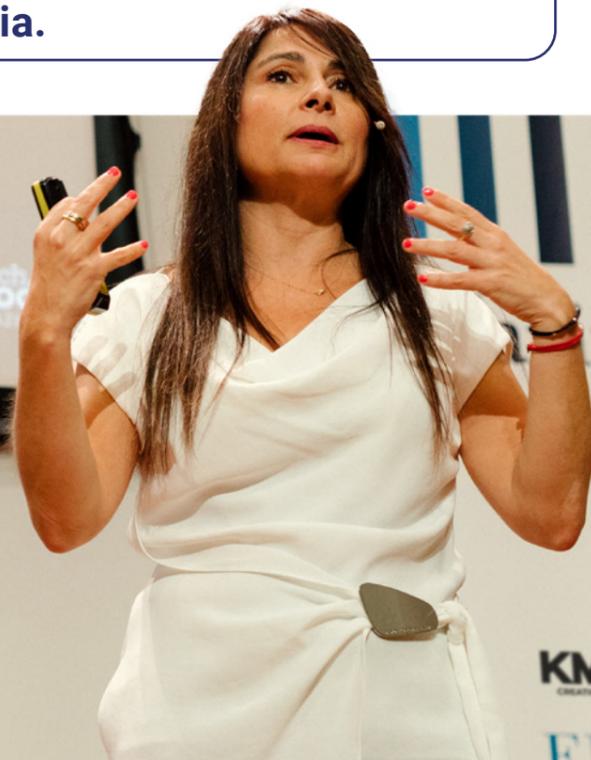


¿Cuál es para ti el principal reto del sistema alimentario en la actualidad?

Los principales retos están relacionados con la salud, tanto de las personas como del propio planeta y la accesibilidad de alimentos nutritivos, saludables y apetitosos para todas las personas, de hoy y de los próximos 50 años. Si aterrizamos algo más esta idea en los diferentes segmentos de la cadena de valor de la industria alimentaria, nos encontramos con varios desafíos. En el campo, por ejemplo, la Revolución Verde del pasado siglo permitió incrementar la productividad de las cosechas. Sin embargo, ahora, debemos compatibilizar la obtención de suficiente alimento, con la protección de la fuente de la que emana, el propio suelo, al que hemos sometido a una enorme presión y que no podemos seguir aumentando a costa de nuestros bosques. Apoyarse en prácticas regenerativas y modernas tecnologías son algunas de las líneas de trabajo interesantes en este campo.

Conocer el papel del microbioma en la forma de procesar los alimentos y, por tanto, en nuestra salud, es el ADN del siglo XXI. Y, como ocurrió con la secuenciación genética, abrirá la puerta a todo tipo de innovaciones y oportunidades en el desarrollo de alimentos cada vez más personalizados.

Lograr que las nuevas formas de producir alimentos ya sean a base de proteínas vegetales o de cultivo celular alcancen la deseada paridad para que puedan hacer realidad sus promesas de sostenibilidad y seguridad alimentaria.



¿Cómo estás contribuyendo a la transformación del sistema alimentario?

Mi propósito es alimentar un mundo más feliz, y mi misión es ayudar a personas u organizaciones que quieren lograr un impacto en este sentido a desarrollar iniciativas innovadoras y solventes. Las formas de hacerlo son variadas, pero me gusta colaborar con startups o empresas a identificar los retos y amenazas y convertirlos en oportunidades de innovación que contribuyan al éxito de su negocio actual, o a generar nuevos modelos de negocio adaptados al futuro. Para ello, me baso en metodologías y frameworks de innovación muy novedosos como ExO Sprint o Purpose Launchpad, que se inspiran en la trayectoria de algunas de las empresas más disruptivas y exitosas del mundo. Además de facilitar una forma de innovar estructurada muy útil, tienen una marcada orientación a propósito, que ayuda a las empresas a incorporar en sus planes de innovación iniciativas acordes con los ODS y con criterios ESG medibles. Una visión que me resulta especialmente útil en mi labor como mentora de aceleradoras como Culinary Action!, del Basque Culinary Center o Porcinnova.

Otra área de actividad muy importante para mí es la labor divulgativa que llevo a cabo a través de la publicación especializada TechFood Magazine, con la que llevo desde 2014 poniendo en valor la creciente actividad emprendedora e innovadora de nuestro país, y acercando historias de otros mercados que puedan servirnos de referencia e inspiración. Así como mi actividad como ponente sobre temas como las tendencias de innovación en alimentación, Innovación y Exponencialidad en Alimentación, Inversión de Impacto. O como formadora sobre cuestiones más estratégicas como Branding, Posicionamiento, Propuesta de Valor, etc. especialmente enfocada a startups del mundo de la alimentación.

¿Qué innovación destacarías por su contribución a la solución de los retos de la alimentación?

Smileat, es una startup que de alimentación infantil ecológica a la que sigo desde hace años. Me gusta mucho no solo por la calidad de los productos, sino también por la eficacia de su estrategia y cómo han ido ejecutándola en este tiempo. Es cierto, que para ello cuentan con un equipo con una gran calidad profesional y humana.

BiomeMakers, es otra startup que sigo desde hace años, y que me ha interesado siempre por proponer un producto muy diferencial, por su forma de llevar conocimientos propios de la biomedicina al terreno de la agricultura, y su visión de transformar una solución en una plataforma escalable y con un potencial real de impacto en la mejora de la salud y la productividad nuestros suelos.

En general, me producen mucho interés compañías que están utilizando Big Data e Inteligencia Artificial para optimizar procesos en el desarrollo de proteínas o fermentación (como **Protera**, **Notco** o **Moa**), o para entender al consumidor y anticipar tendencias (como **Delectatech** o **Testwise**).

La comida del futuro será...

Me gusta visualizar el futuro con un sistema de alimentación más colaborativo que garantice que la comida sea accesible, asequible, nutritiva... y deliciosa, para todos. Y que las personas que contribuyan a él puedan convertirlo en un modo de vida digno y enriquecedor en todos los sentidos.

Con una visión más funky, probablemente la alimentación del futuro será también "Aumentada". La podremos enriquecer con experiencias complementarias procedentes de técnicas de realidad aumentada. O incluso, podremos disfrutar de ella en universos virtuales multisensoriales. Por ejemplo, imaginemos una dark kitchen en nuestra ciudad, capaz de cocinar y entregarnos en casa algunos de los platos más emblemáticos de los restaurantes estrellados de todo el mundo. Junto con nuestro delivery recibimos un kit virtual que nos permita reproducir en nuestro hogar la decoración, el ambiente, y hasta los aromas de esos templos gastronómicos del mundo. Por apostar, que no quede.





Carolina Pérez

Directora de PR Iberia, Getir

Áreas de expertise:

Delivery, retail, consumidor.

Comida favorita:

Alcachofa natural, en cualquiera de sus formas.



¿Cuál es para ti el principal reto del sistema alimentario en la actualidad?

El food delivery, incluyendo productos frescos y restaurantes, ha tenido un avance inesperado debido a su adopción necesaria (y conveniente) fruto de la pandemia. El producto, la rapidez o el precio han primado a la hora de generar diferenciación entre los operadores. Sin embargo, una vez pasados los momentos de “necesidad”, si miramos al futuro, uno de los principales retos del delivery será la gestión de la experiencia a distancia para la fidelización del cliente, especialmente al hablar de productos frescos y comida de restaurantes. Conseguir una experiencia diferencial en materia de delivery alimentario, que iguale o supere a la visita a la tienda de confianza o a comer en un restaurante, será uno de los retos del food delivery en los próximos años.

¿Cómo estás contribuyendo a la transformación del sistema alimentario?

Trabajo para que el delivery sea sostenible y eficiente. Para escuchar al consumidor y a los proveedores. Para hacer más transparente y comprensible un servicio tan innovador. Podríamos decir que intento acercar la experiencia de la tienda de barrio hasta la puerta de tu casa explicando cómo funciona y haciéndola accesible. Es fundamental que se conozca y entienda cómo funciona un servicio a distancia para que sea confiable y valioso.

¿Qué innovación destacarías por su contribución a la solución de los retos de la alimentación?

Todas aquellas iniciativas que apuntan a difuminar las barreras que existen entre la compra de comida en el canal físico y el digital van a tener un gran impacto. Del mismo modo que existen consultas médicas virtuales, hacer la compra en el canal online debe ser algo más que una mera selección de fotos de productos.

El consumidor quiere ver, tocar, comparar y leer lo que va a comprar, especialmente cuando se trata de frescos. Por ello, la integración de canales de venta es determinante para evolucionar de la omnicanalidad actual hacia un único canal infinito con todas las opciones integradas.

La comida del futuro será...

Cocinada en tiempo récord (en la mayoría de ocasiones). Del mismo modelo que hace unas décadas se cosía la ropa uno mismo y ahora la costura ha quedado prácticamente relegada a la categoría de hobby, la cocina puede seguir un camino similar. Compraremos más comida cocinada o con los ingredientes listos para su preparación, con precios más asequibles, para comer a diario. La elaboración de comida propia pasará a realizarse en ocasiones especiales. De ahí la importancia de poder contar con servicios que sirvan productos de alimentación muy a medida, que irán ganando espacio a las tradicionales compras mensuales.





Alejandro Arranz

Director de Corporate Venture y Nuevas Tecnologías en Mahou San Miguel

Áreas de expertise:

Tecnología, Emprendimiento, Marketing digital, Bebidas.

Comida favorita:

Paella.



¿Cuál es para ti el principal reto del sistema alimentario en la actualidad?

Creo que los principales retos del sistema alimentario tienen que ver en el área de sostenibilidad en el packaging, donde se necesitan nuevos materiales que puedan ser una alternativa más sostenible a las soluciones actuales. También creo que existen grandes retos en la búsqueda de proteínas alternativas y en la reducción de azúcar.

Por último, la revolución estará en los actuales canales de venta y cómo el modelo digital puede cambiar la forma en que el consumidor va a interactuar con los alimentos tanto a nivel de la adquisición de los mismos como de su consumo.

¿Cómo estás contribuyendo a la transformación del sistema alimentario?

La contribución más importante que creo que hemos hecho es ayudar a la Hostelería de España a recuperarse después de la pandemia con una aportación extraordinaria de producto que supuso para los hosteleros una facturación estimada de más 75 millones de euros. Con esta iniciativa, **Mahou San Miguel** quiso paliar el impacto económico que las medidas para frenar la pandemia causaron en bares y restaurantes, proporcionándoles mercancía para que pudieran iniciar su actividad con menores costes.

También estamos desarrollando diversos programas de innovación abierta que ayuden al desarrollo del mercado de las bebidas y de la hostelería donde nosotros tengamos un rol relevante. Allí continuamos impulsando Barlab, nuestra plataforma de innovación abierta que ahora desarrollamos junto al **Basque Culinary Center** y en la que juntamos ambas empresas nuestro conocimiento del mundo de la hostelería. También hemos creado un *brewhub* en el que ponemos a disposición de empresas del mundo de las bebidas craft nuestros conocimientos y tecnologías para ayudarles a escalar sus negocios facilitándoles la producción de bebidas.

¿Qué innovación destacarías por su contribución a la solución de los retos de la alimentación?

Desde **Barlab**, nuestra marca de innovación colaborativa hemos estado colaborando con diversas startups desde 2016 hasta ahora. Al principio con un formato de Aceleradora y posteriormente en un formato de Challenge. Trabajamos con el foco en la Hostelería, pero aportando en toda la cadena de valor.

La comida del futuro será...

Deliciosa, personalizada y no engordará.

El retail es esa industria que conecta todos los esfuerzos de los productores y proveedores con las decisiones del consumidor; la plataforma omnicanal donde el consumidor elige qué va a comprar y cómo va a mejorar sus hábitos de vida.

Y no cabe la menor duda de que el 2020 ha transformado a esta industria, cambiando la forma en la que compramos y comemos. La innovación en el campo de la gran distribución, la restauración y la comida a domicilio han sufrido una aceleración sin precedentes. Uno de los retos a los que se enfrenta el Food Service es la rápida digitalización de la hostelería tradicional y la falta de recursos, inversión y conocimiento para adaptarse ágilmente a estos repentinos cambios.

Los nuevos hábitos de consumo ligados al aumento de la demanda del delivery y de la compra online, están empujando a la industria tradicional a entender cómo navegar el omnicanal. En restauración, la digitalización se vuelve un gran aliado para controlar el stock y reducir la merma. Así mismo, la robotización se podría erigir como una gran oportunidad para “liberar” al humano de ciertas tareas mecánicas y sin valor añadido.

Serán ganadoras las soluciones que consigan dar al consumidor la sensación de personalización sin perder a nivel de negocio la rentabilidad.

Por otra parte, y como apuntaba en *ftalks'21* Irina Jaramillo, CEO de Astra y ex CEO de Carulla (Grupo Éxito): “el calentamiento global no da espera, los océanos cada vez acumulan más plástico y vivimos en un contraste entre obesidad y desperdicios y desnutrición extrema. Esto supone una gran necesidad de acelerar la transformación de la alimentación hacia una más saludable e incluso no solo sostenible sino regenerativa”. Y por esto se hace necesaria una transformación regenerativa del retail.

Reducir el uso y el impacto que los plásticos tienen sobre los ecosistemas en nuestro nuevo contexto COVID requiere esfuerzos radicales y colectivos y por esto incluso hemos visto políticas públicas como la eliminación de plásticos en frutas y verduras a 2023.

Irina también apunta que, para que las mejoras en la oferta de productos sean efectivas, se requiere la demanda de los consumidores y un cambio sostenible en sus hábitos de consumo, y en esto se asigna un rol importante a los supermercados que incluso bajo acciones de economía comportamental pueden hacer un camino más fácil a esos hábitos más saludables. Por ejemplo: ubicar frutas y verduras en las entradas, apps de registro de alimentos, destacar exhibición de producto local, reducir grasa, sal y azúcar de sus marcas propias, aumentar portafolio vegetariano, entre otras.

En España se tiran a la basura más de 7,7 millones de toneladas de comida, lo que nos sitúa como el séptimo país de la Unión Europea que más comida desperdicia. Este desperdicio impacta en la salud del planeta e intensifica y agrava el cambio climático. La FAO recuerda que en la producción de esos millones de toneladas

que van a parar a la nada, se utilizan en vano cantidades enormes de los recursos que, además, producen emisiones de gases de efecto invernadero innecesarias.

El Objetivo de Desarrollo Sostenible N.º 2 es poner fin al hambre en 2030 asegurando el acceso de todas las personas a una alimentación sana, nutritiva y suficiente durante todo el año. A su vez, la agenda 2030 de las Naciones Unidas se ha marcado el objetivo de reducir al 50% el desperdicio de alimentos en el año 2030. Combatir ambas caras del problema supone uno de los grandes retos del desarrollo regenerativo.

Hay muchos retos que se han señalado como la digitalización, la alta competencia, el delivery y la omnicanalidad. Desde nuestro **KM ZERO Squad** se ha resaltado también la importancia de la formación y la profesionalización del sector, por ejemplo, en una plataforma de crowdsourcing donde estén los ejecutivos con conocimientos transversales y donde el sector esté colaborando conjuntamente.





09

**ALIMENTANDO
FUTURAS
GENERACIONES**

**Begoña Rodríguez / Sophie Egan / Juan Llorca
/ Elsa Yranzo / Begoña Pérez-Villareal / Abby
Fammartino / Vicente Domingo**

Begoña Rodríguez

Directora de BCC Innovation

Áreas de expertise: Gestión, emprendimiento, cadena de valor de la alimentación, estrategia, desarrollo de negocio.

Comida favorita:

Tortilla de patata, paella y jamón ibérico.



¿Cuál es para ti el principal reto del sistema alimentario en la actualidad?

Alimentar a una población en rápido crecimiento de forma sostenible y saludable. También diría que necesitamos incorporar tecnología de forma más rápida e intensiva para conseguir el gran objetivo antes mencionado.

Todo ello pasa, entre otras fórmulas, por romper las barreras entre las diferentes disciplinas de conocimiento. Por ejemplo, para conseguir una alimentación más saludable los chefs están trabajando estrechamente con nutricionistas y expertos en analítica de datos. Ello permite incorporar inteligencia artificial en la reformulación de alimentos buscando que éstos sean más saludables.

En términos generales, se puede afirmar que, diferentes disciplinas que antes no “conversaban” se unen para dar respuestas innovadoras a los retos que afronta el sector.

Cabe mencionar el gran trabajo que queda por hacer para ayudar a las empresas de toda la cadena de valor (desde los productores hasta los restauradores) a absorber estas nuevas tecnologías, rompiendo las barreras que existen en la actualidad.

¿Cómo estás contribuyendo a la transformación del sistema alimentario?

- 1) Impulsando activamente la digitalización del sector.
- 2) Generando nuevo conocimiento en torno a lo que denominamos a) “gastronomía personalizada”, puesto que esperamos que los alimentos en el medio/largo plazo sean diseñados para clústers de personas que compartan características biológicas determinadas y b) “gastronomía saludable”.
- 3) Promoviendo estrategias de valorización de co-productos en la industria y el sector Horeca a la vez que aspiramos a conseguir el “zero food waste”.
- 4) Profundizando en la investigación sobre gustos y preferencias de los consumidores con el objetivo de diseñar para ellos alimentos que les sorprendan y satisfagan sus expectativas.
- 5) Investigando sobre nuevas fuentes de proteínas/ ingredientes.
- 6) Impulsando la creación de nuevas empresas que generen empleo de valor añadido y robustezcan nuestra cadena de valor.



¿Qué innovación destacarías por su contribución a la solución de los retos de la alimentación?

Hemos creado un Living Lab focalizado exclusivamente en el sector food, se denomina **LABe**. En él se testean nuevas tecnologías en contexto real (desarrolladas por empresas o startups) en las primeras fases de desarrollo para obtener feedback de consumidor final o de chefs con el objetivo de incorporar estos inputs en el diseño final de las mismas, minimizando así los riesgos inherentes a la innovación. También se impulsa la cocreación de nuevas soluciones para el sector siguiendo la filosofía open innovation.

La comida del futuro será...

Seguirá siendo disfrute en torno a una mesa, siempre.



Sophie Egan

Founder en Full Table Solutions - Autora de "How to Be a Conscious Eater"

Áreas de expertise: Los sistemas alimentarios sostenibles y el cambio de comportamiento relacionados con la alimentación consciente: elegir alimentos que sean buenos para cada uno, los demás y el planeta.

Comida favorita: Pizza margarita. Pasé un tiempo viviendo en la Toscana cuando era niña, por lo que sigue siendo mi plato favorito y reconfortante.



¿Cuál es para ti el principal reto del sistema alimentario en la actualidad?

Para mí, uno de los mayores desafíos es el individualismo. Esto es particularmente representativo en los Estados Unidos, donde los derechos individuales están por encima de todo. Centrarnos en nuestra independencia se interpone en el camino de vivir la vida con espíritu de interdependencia. Se interpone en el camino del verdadero colectivismo que podría dirigirse a abordar la emergencia climática: tomar medidas hoy que representen la solidaridad con la naturaleza, con toda criatura viviente, con nuestros vecinos, con nuestros hijos y con las generaciones futuras.

Por el contrario, los temas relacionados con la elección de alimentos saludables y respetuosos con el clima están muy politizados y polarizados, incluso antes de que comience la conversación. Los esfuerzos por conseguir que los consumidores cambien de dieta suelen estar plagados de amenazas a este sagrado derecho de elección. Véase, por ejemplo, el falso escándalo de que el presidente Joe Biden estaba intentando quitarle la carne a todo el mundo. Es la misma cuestión de fondo que negarse a llevar una mascarilla. Por eso la narrativa es tan importante en el movimiento para cambiar las dietas, y sin embargo es un área en la que tenemos muy poco éxito en nuestro haber colectivo.

¿Cómo estás contribuyendo a la transformación del sistema alimentario?

Trabajo para transformar el sistema alimentario de dos maneras: bottom-up y top-down. Bottom-up, hablando directamente con los consumidores a través de mis publicaciones -respondiendo a las preguntas de los lectores, desmontando mitos, incorporando una lente de sostenibilidad a los enigmas de la nutrición, etc., a través de mis escritos para **The New York Times** y a través de mis libros y charlas- y, en última instancia, ayudando a generar demanda y a empoderar mejor a los consumidores para que decidan con sus tenedores, pies, dólares y votos hacia el sistema alimentario que quieren en el futuro. Trabajo top-down a través de **Full Table Solutions**, mi empresa de consultoría, involucrando a las empresas, los representantes políticos, los líderes de los servicios alimentarios y otros responsables involucrados en la toma de decisiones para cambiar las opciones disponibles en primera instancia (cambiar el entorno alimentario, cambiar las cadenas de suministro, cambiar los patrones de compra institucionales, etc.).

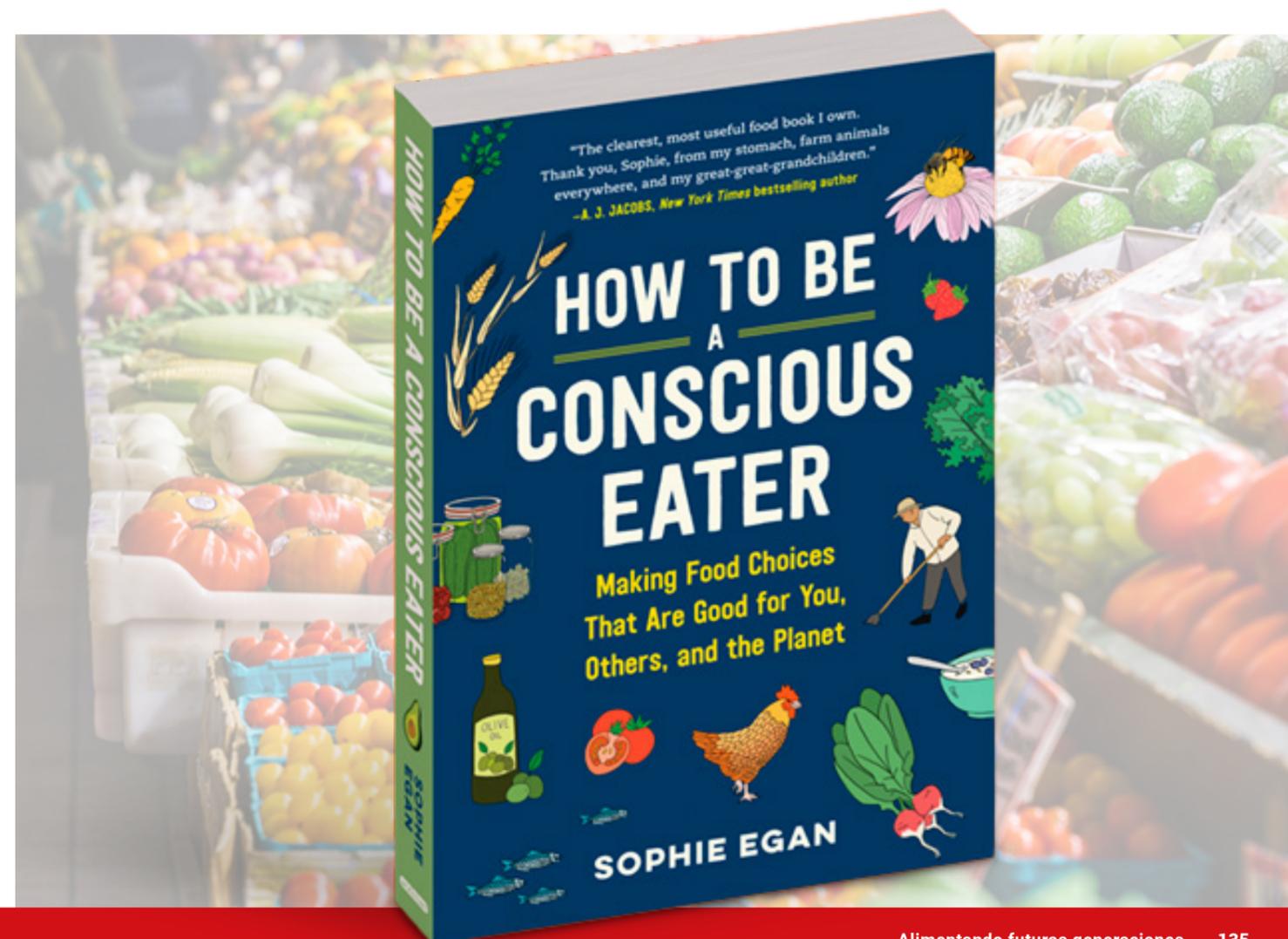
¿Qué innovación destacarías por su contribución a la solución de los retos de la alimentación?

Es algo bastante nuevo, pero estoy realmente inspirada por la Dra. Eva Monterrosa y la Alianza para la Generación de Demanda. Ella, EAT, GAIN y WBCSD están llenando un vacío y respondiendo a una necesidad que muy pocos actores han resuelto todavía.

Necesitamos una oleada de campañas, personas influyentes y esfuerzos de la cultura pop para aprovechar las "normas sociales" para bien y conseguir que la alimentación saludable, sostenible y responsable sea la norma.

La comida del futuro será...

Mucho más diversa que la actual. Comeremos muchas más especies de las que comemos actualmente, especialmente las procedentes del mar. **The Blue Food Assessment** ha subrayado realmente la importancia de cultivar el suministro de alimentos a partir de entornos marinos y de agua dulce, en lugar de hacerlo desde la tierra. Hace años probé, por ejemplo, espárragos marinos espectaculares, pero apenas veo opciones como esa, algas o verduras marinas en los menús o estantes en Estados Unidos. Ahora que he tenido la oportunidad de participar en la Revolución de las Algas Marinas y en el Manifiesto de las Algas Marinas, estoy segura de que todos comeremos muchos más "alimentos azules" en el futuro, ¡y no puedo esperar a que sea así!



Juan Llorca

Chef Ejecutivo Valencia Montessori School

Áreas de expertise:

Gastronomía, educación en alimentación, comunicación y divulgación.

Comida favorita:

La paella y el curry.



¿Cuál es para ti el principal reto del sistema alimentario en la actualidad?

Sin duda el reto principal para mí y por el que trabajo cada día desde todas mis áreas, es la educación alimentaria en las escuelas, la implantación de un modelo educativo que incluya esa área y el valor y la necesidad de mejorar los comedores escolares en nuestro país para ofrecer más calidad y sin duda una mejor alimentación.

Como adultos, si no se empieza a educar de una manera diferente a las generaciones más pequeñas, relacionarlos con los productos y su procedencia, seguiremos perdiendo la oportunidad de vivir una vida más saludable.

Hay que enseñar a los niños cómo es la cadena, desde el agricultor, el pescador y cuál es el trabajo que realizan, cómo nos relacionamos, nos abastecemos y qué pasa después.

¿Cómo estás contribuyendo a la transformación del sistema alimentario?

Es importante conseguir hacer ver tanto a las nuevas generaciones como a las más asentadas, las nuevas tendencias, estudios y conocimientos que están floreciendo ante tanto cambio. Entre todos, hay que poner en valor la oportunidad que se avecina y trabajar en ella. Trabajar sobre todo desde el hogar, ahí es donde nacen las costumbres, y con esto, ver cómo se extrapola todo en diferentes ámbitos. Por ejemplo, yo trabajo con los colegios para que consigan la certificación "Slow Food", educando así el paladar del niño y trabajando todas las áreas que involucran a los alimentos, como pueden ser compostaje, huerto, sostenibilidad, etc.

¿Qué innovación destacarías por su contribución a la solución de los retos de la alimentación?

Un proyecto en el que varias áreas de un mismo centro trabajen vinculadas para que los niños y niñas vean la evolución y la relación entre lo que comen, su cultivo, los métodos de trato del producto y la repercusión que tiene tanto en su **salud diaria** como **medioambiental**. Se debe trabajar con unos mismos valores y mensaje. Primero hay que ser conscientes y consecuentes con lo que estamos consumiendo, lo que tiene que primar es la salud.

La comida del futuro será...

La que los niños y niñas en la actualidad y su forma de consumir quieran que sea.



Elsa Yranzo

Diseñadora CEO de Creative Food Studio Bcn

Áreas de expertise: Food design, food art, food experience, diseño gastronómico, comisariado de proyectos, consultoría y docencia.

Comida favorita: La paella de los domingos de *casapadres*.

**Elsa
Yranzo**



¿Cuál es para ti el principal reto del sistema alimentario en la actualidad?

Para mi el reto es alimentar a una población mundial en continuo crecimiento tratando de evitar las desigualdades de la actualidad y de garantizar el acceso a los alimentos de todos los habitantes del planeta, de una manera **justa, sostenible y bella**.

¿Cómo estás contribuyendo a la transformación del sistema alimentario?

Desde mi estudio de food design & food art, mi objetivo siempre ha sido conectar y generar nuevos vínculos y conexiones entre la comida y las personas a través del diseño y el arte.

Estos nuevos vínculos los creamos a través del diseño de experiencias o vivencias artísticas y sensoriales, comisariando proyectos artísticos con comida, con las sesiones de mentoría o con la docencia. Siempre usando el food design como herramienta de cambio.

Creo que también es muy enriquecedor investigar y divulgar contenidos como nuevos experimentos científicos, ingredientes, recetas, espacios, utensilios... que empujan los límites de la cocina para mostrar cómo los rituales de hacer y comer nos pueden conectar cultural, social y políticamente.

¿Qué innovación destacarías por su contribución a la solución de los retos de la alimentación?

Quizás uno de los roles donde me siento más "agente transformadora" es con la docencia, soy docente en diferentes universidades de gastronomía y diseño de nuestro país y me siento muy cómoda divulgando la relación entre diseño y comida o **food design**. También creo que es muy enriquecedor todas las charlas inspiracionales y reflexivas que imparto en empresas de todos los sectores explicando este nuevo ecosistema alimentario que se puede construir con la visión holística, multidisciplinar y disruptiva de un food designer.

Estoy convencida que el food design es y será un instrumento fundamental para la innovación disruptiva en la industria de la alimentación.

La comida del futuro será...

La comida del futuro será más accesible, más saludable, más justa, más sostenible y más ética (eso espero).

Apostaremos por dietas más personalizadas, con alimentos más funcionales e inteligentes que satisfagan nuestra búsqueda de bienestar holístico (cuerpo y mente). Será una comida basada en nuevas proteínas, grasas alternativas... reemplazando la proteína animal. Será una alimentación más digitalizada y robotizada... que nos ayudará a implementar nuevos sistemas de economía circular y regenerativa para diseñar nuevos sistemas, materiales, ingredientes, rituales para generar menos desperdicios y menos residuos alimentarios.

Sea como sea espero que nuestro futuro alimentario sea **totalmente respetuoso** con todo el ecosistema. Estoy convencida de que esta reconversión del futuro del food será posible a través de la innovación y del diseño y de la mano de la industria y de la mezcla de disciplinas.





Begoña Pérez-Villarreal

Directora de EIT Food en el Sur de Europa



Áreas de expertise: Innovación y emprendimiento en el sector agroalimentario.

Comida favorita: Cualquier ensalada.



¿Cuál es para ti el principal reto del sistema alimentario en la actualidad?

Hablaría de varios que se interrelacionan. Está, por un lado, el reto demográfico: la población mundial continúa creciendo. Naciones Unidas calcula que de los 7.800 millones de habitantes actuales pasaremos a más de 9.700 en 2050, y debemos ser capaces de alimentar a todos, y para eso habrá que cambiar nuestros hábitos de consumo. También tenemos el reto climático: en los próximos 30 años se perderá la décima parte del terreno agrícola por erosión, salinidad y por el cambio climático. Y de forma inmediata, necesitamos dejar atrás la actual pandemia, que ha sacudido a todo el sector agroalimentario.

La alimentación está cambiando totalmente, y lo hará aún mucho más en las próximas décadas.

¿Cómo estás contribuyendo a la transformación del sistema alimentario?

Desde EIT Food, actuamos para aumentar la confianza de la ciudadanía en el sistema alimentario, para que tenga opciones de alimentación más saludables, que el sistema agroalimentario esté más conectado con el consumidor y responda a las necesidades reales. Lo hacemos mediante el impulso de la innovación y el emprendimiento, con numerosos programas a nivel europeo que abarcan diferentes campos: la búsqueda de soluciones a la escasez de agua, el empoderamiento de las mujeres, la promoción de la agricultura regenerativa, la mejora de la educación, el impulso de startups con soluciones que lleguen al mercado y sean escalables...

¿Qué innovación destacarías por su contribución a la solución de los retos de la alimentación?

A EIT Food nos llegan centenares de proyectos innovadores, que seleccionamos e impulsamos cada año. Desde nuestra sede en el sur de Europa cada año apoyamos a +150 equipos de emprendedores. Los hay muy variados y que aportan soluciones reales al sector. Algunas startups han resultado premiadas a nivel europeo. Desde una empresa (**Odd.bot**) que ha desarrollado un robot que elimina las malas hierbas y evita el uso de herbicidas hasta una plataforma (**Trigger Systems**) que permite el control remoto de bombas de riego, entre otros sistemas imprescindibles para la agricultura inteligente.

La comida del futuro será...

Más saludable y sostenible. Eso es lo que parece, aunque tiene su dificultad hacer una predicción así, porque evoluciona a veces de forma impredecible (la pandemia de Covid-19 sirve como un ejemplo) y muy rápida. Pero estas tendencias se han confirmado en este último año, junto con el refuerzo de la trazabilidad, para hacer llegar a cada tipo de consumidor la información que considere más relevante y hacer más fácil la decisión de compra. La continua búsqueda de fuentes alternativas de proteína será también parte de nuestra alimentación del futuro.

Abby Fammartino

Senior Researcher en Future Food Institute; Research Project Manager en Food for Climate League

Áreas de expertise: Food service y sostenibilidad, investigación y educación.

Comida favorita: Ensalada de verduras picantes y rábanos; buñuelos de remolacha crujientes.



¿Cuál es para ti el principal reto del sistema alimentario en la actualidad?

Supone un reto convencer a las empresas del inmenso valor que implica invertir en la creación y el intercambio de conocimiento. Una inversión en programas de educación sobre prácticas alimentarias sostenibles puede tener un gran impacto en todos los niveles del sistema alimentario.

El problema es que la educación como solución puede no considerarse innovadora.

Sin embargo, la educación alimentaria experiencial ofrece muy buenas oportunidades de aprendizaje que pueden conducir a un cambio de comportamiento, lo que a su vez tiene el potencial de impactar positivamente en nuestro sistema alimentario, desde la siembra hasta la elaboración del plato final.

¿Cómo estás contribuyendo a la transformación del sistema alimentario?

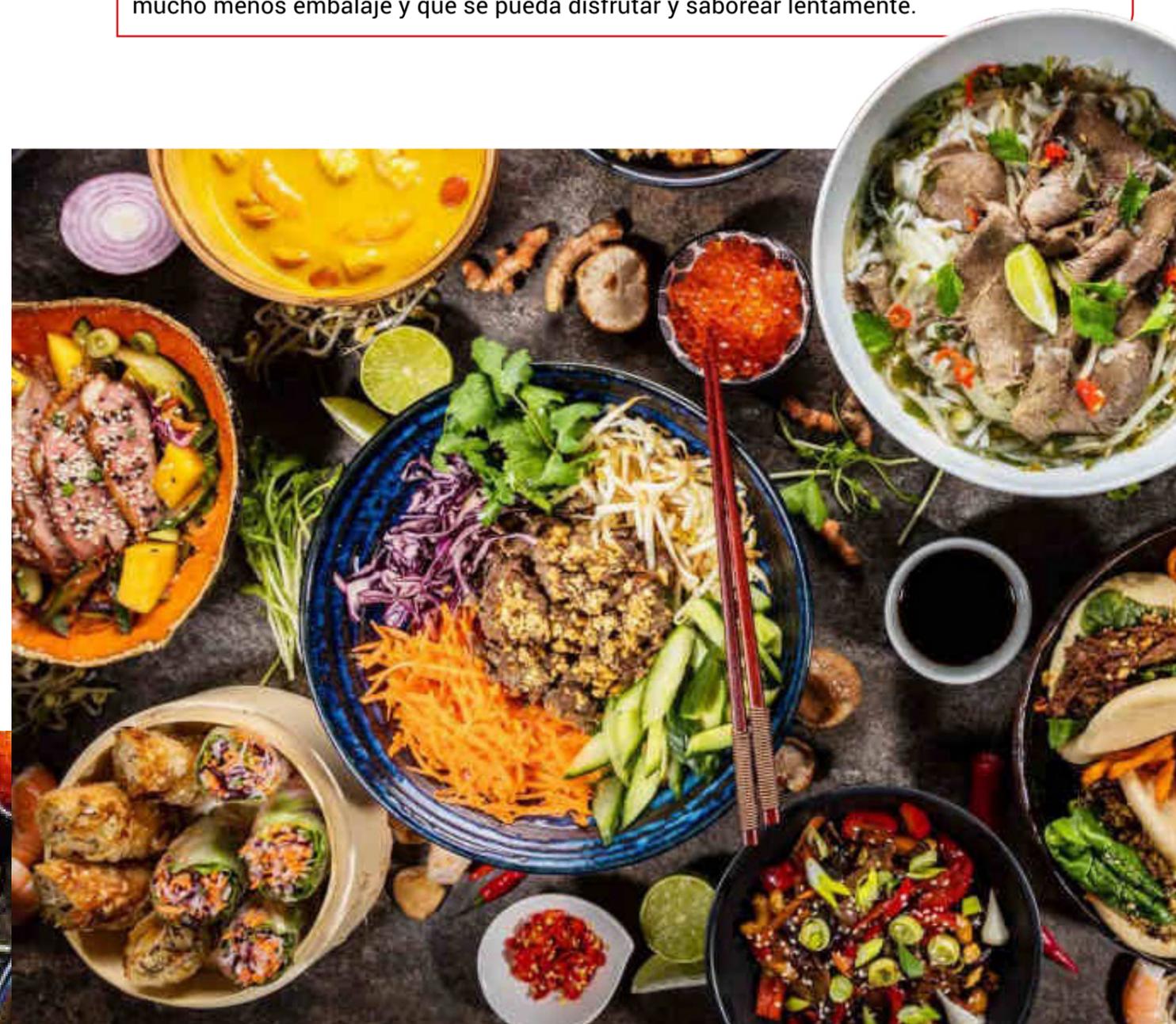
Actualmente estoy llevando a cabo una investigación antropológica con el propósito de ayudar a las organizaciones de "food service" a formar y capacitar a su personal para que desarrolle y sirva opciones alimentarias más sostenibles, procurando utilizar alimentos vegetales. Los servicios de alimentación a gran escala, como los colegios, universidades o las cafeterías de las empresas, entre otros, constituyen una parte significativa de la industria "food service". Como tal, son responsables de gran parte de la huella de carbono producida por aquellos alimentos preparados que las personas consumen fuera de casa. Cambiando las rutinas y menús de los estos proveedores de servicios de alimentación a la par que se educa a los miembros de sus equipos, se posibilita la transformación positiva del sistema alimentario.

¿Qué innovación destacarías por su contribución a la solución de los retos de la alimentación?

Food for Climate League es una organización de investigación colaborativa sin ánimo de lucro que crea nuevos relatos sobre la alimentación y el clima que replantean la alimentación inteligente desde el punto de vista climático como algo más fácil y atractivo, de modo que los hábitos sostenibles sean relevantes para todas las personas. Unas narrativas alimentarias y climáticas más inclusivas y atractivas contribuyen a impulsar la demanda de productos y menús respetuosos con el clima, lo que hace que las iniciativas de agricultura y alimentación sostenibles sean buenas para el resultado final y para el planeta. La forma de hablar y presentar la agricultura climáticamente inteligente es la precursora de un cambio generalizado.

La comida del futuro será...

La alimentación del futuro será... diversa. Celebrará el patrimonio cultural y contará historias que conecten a las personas con el mundo y entre sí. Celebrará el potencial de nuestro suelo a través de una mayor biodiversidad, y el potencial creativo de los agricultores y cocineros, que serán más resilientes e innovadores frente al cambio. Espero que requiera mucho menos embalaje y que se pueda disfrutar y saborear lentamente.



Vicente Domingo

Director del Centro Mundial de València para la Alimentación Urbana Sostenible (CEMAS)

Áreas de expertise: Políticas públicas, Sistemas alimentarios urbanos sostenibles, ciudades, redes de ciudades.

Comida favorita: Aquella que esté elaborada con afecto. Ese ingrediente se nota más que cualquier especia o hierba aromática.



¿Cuál es para ti el principal reto del sistema alimentario en la actualidad?

Hay un reto, en mi opinión, tan elevado e importante como la emergencia climática, el reto de la protección del pequeño productor, de las familias productoras. No solo la protección, incluso el fomento de políticas que ayuden a crear tejido productivo justo, coherente, sano y respetuoso con el entorno natural. Está en la mano de cientos de miles de alcaldes y alcaldesas de todo el mundo considerar o quizá reconsiderar la identidad de su pueblo, su ciudad, su entorno. Protegiendo al pequeño productor se genera economía social, se reequilibra la interacción entre lo urbano y lo rural, se dignifica el valioso trabajo de producir alimentos y se crea identidad colectiva, orgullo de pertenencia a un lugar. Hay urgencias, obviamente, como la que nos obliga a actuar de inmediato para paliar los catastróficos efectos que el calentamiento global ya nos está mostrando. Pero el enfoque a medio y largo plazo es ese. La belleza del alimento desde la expresión de la naturaleza. Vivimos una época de simulacros de “fakes” de un mundo inmerso en un concepto que yo calificaría de “corealidad”.

El principal reto es ruralizar la vida de las ciudades, ser coherente con los ciclos del año y con los ciclos de la vida. Valorar lo próximo y a quienes lo producen y elaboran, y valorar la energía que nos aporta la buena alimentación.

¿Cómo estás contribuyendo a la transformación del sistema alimentario?

Mi posición como Director del Centro Mundial de València para la Alimentación Urbana Sostenible permite recibir multitud de iniciativas en muy diversos ámbitos de trabajo: Políticas públicas locales, nacionales, iniciativas de la sociedad civil, centros de investigación, sector privado, etc. Es apasionante conectar, desde nuestro Centro, ideas, proyectos y buenas prácticas con actores implicados en este enorme proceso global. Recogemos y asimilamos toda la información y el conocimiento posible y procuramos difundir, inspirar, fomentar sistemas alimentarios urbanos sostenibles en ciudades y regiones. Para ello contamos con el apoyo técnico permanente de FAO. Desde mis acciones cotidianas en mi vida personal, con mi familia hasta la influencia en redes de ciudades desde el CEMAS llevamos ya años con un trabajo permanente de asesoramiento y orientación para que se creen, mantengan y expandan modelos de alimentación sana y sostenible.



¿Qué innovación destacarías por su contribución a la solución de los retos de la alimentación?

Además de defender y proponer toda iniciativa en la línea de la defensa de la protección del pequeño productor, valoramos especialmente las iniciativas que vinculen a los niños, jóvenes y adolescentes con valorar en su adecuada dimensión la alimentación consciente, sana, coherente y participativa. Hay proyectos de comedores escolares especialmente en zonas rurales que implican directamente a los productores de la zona, a las mujeres de la localidad en la elaboración de las recetas, al ayuntamiento que cede terrenos para un huerto o explotación ganadera. Se implica la colectividad, se participa en la elaboración de compost con el desperdicio orgánico y se crea orgullo de pertenencia. Ese tipo de propuestas ponen en valor la amplia dimensión de lo que supone un sistema alimentario sostenible y apela directamente a los niños a y los padres. La hoja de ruta de un futuro sano, sostenible y justo está en el ADN de millones de personas. Es cuestión de sentido común.

La comida del futuro será...

Aquella que celebre la vida, que expanda dignidad y respeto en cada uno de los procesos. Que sea valorada como un elemento muy por encima de un producto de mercadotecnia, como esencial, diverso y lleno de cultura e historia. La comida del futuro debe ser global y extremadamente local. Debe capilarizar en pequeños productores la calidad del producto, las bondades nutricionales y el justo pago de la cadena de todos los implicados. Debe ser ajena a la especulación y debe reconocer que hay espacios de biodiversidad que son únicos. Debe fomentar el conocimiento, el acercamiento y la grandeza de compartir, algo esencial en el ser humano si quiere seguir siendo parte de este planeta en los próximos siglos.

Nosotros no le hacemos falta al planeta, en cambio, el planeta sí nos hace falta a nosotros.



La aceptación de productos, dietas, o formas de vida más saludables y conscientes con el planeta y las personas está por completo sujeta a la decisión particular de cada consumidor. Esto va a significar que la fuerte carga de innovación impulsada por la industria va a tener que ir de la mano de educación a todos los niveles: concienciando desde edades tempranas a niños y familias; a cocineros; a empresas y emprendedores del sector; a instituciones... Es necesario un movimiento que cale en todos los segmentos de la sociedad si de verdad queremos mejorar la situación actual.

Una situación en la que los índices de obesidad y de enfermedades relacionadas con la dieta a nivel internacional no dejan de escalar; en la que la concienciación acerca de la reducción de emisiones, envases, etc. sólo llega a ciertos puntos privilegiados del planeta; y en la que la brecha de desigualdad y el acceso a alimentos nutritivos sigue abriéndose.



Para acabar con esta situación es necesaria la investigación, el desarrollo y la implementación de programas concretos dirigidos a los diferentes actores involucrados en “dar la vuelta a la moneda”, promoviendo la sensibilización pública y dotando a los diferentes agentes del cambio de las herramientas y conocimientos necesarios.

Es todo un reto el trasladar las nuevas tendencias, estudios y conocimientos y ponerlos sobre la mesa en el día a día. Como adultos, debemos empezar a educar de una manera diferente a las generaciones más pequeñas, relacionándose estas así de manera más cercana con los productos y su procedencia para mejorar su salud y bienestar.

Debemos ser más conscientes de la sociedad en la que vivimos, qué es lo que está ocurriendo en nuestro día a día y ver cómo podemos mejorar todas esas áreas a las que afecta. Es importante hacer ver a las nuevas generaciones cómo es la cadena de valor desde el agricultor o pescador, su repercusión y cómo se relacionan y abastecen.

Como nos recomiendan desde nuestro **KM ZERO Squad**: hay que trabajar primero desde el hogar para hacer nacer buenas costumbres.

Es necesario que seamos conscientes y consecuentes con lo que estamos consumiendo. Y poner nuestra salud y la salud del planeta como prioridad, si queremos un mundo diferente, al menos para las futuras generaciones.





10

FTALKS FOOD SUMMIT 2021: A CLOSER LOOK AT WHAT WE EAT

Inversión de Impacto / Resiliencia y Biodiversidad /
Salud, Sabor y Bienestar / Proteínas 4.0 / Desperdicio
Cero / Datos, IA y Robótica / Retail y Food Service /
Educación en Alimentación



En la tercera edición de ftalks Food Summit hemos convertido de nuevo a Valencia en el epicentro de la innovación alimentaria, durante dos días, a través de un formato híbrido en el céntrico Palau Alameda y totalmente experiencial el segundo día en el Telar de Miguel Martí. Un antiguo telar protegido lleno de historia, en el que los asistentes han podido cocrear soluciones a los retos del sector y establecer nuevas sinergias.

Reunimos a los referentes mundiales que están liderando la transformación del sistema alimentario en ftalks'21 para reflexionar sobre las últimas disrupciones del mercado y los retos a los que se enfrenta la industria: **la sostenibilidad, la economía circular, la nueva generación de proteínas complementarias, la nutrición personalizada o la agricultura regenerativa.** Un primer día lleno de reflexiones e inspiración para dar paso a una jornada más participativa, donde los asistentes pusieron en valor todo el conocimiento encontrado en la Food Conference a través de grupos de trabajo.

Inteligencia artificial, robótica, granjas verticales urbanas, envases y cubiertos comestibles, proteína vegetal hecha con subproducto agrícola, carne o grasa cultivada en laboratorio, queso y marisco 'plant-based', son algunas de las principales tendencias mundiales en alimentación presentadas en ftalks Food Summit, que se ha consolidado en esta tercera edición como el evento internacional de referencia en innovación agroalimentaria.

Raúl Martín, CEO de KM ZERO, durante la apertura de ftalks'21 ha puesto en valor la resiliencia de la industria: *"Las startups foodtech han recaudado 20.000 M€ a nivel mundial durante el primer semestre de 2021, valor que casi iguala el generado en todo el año anterior. El cambio en las preferencias de los consumidores fue drástico en 2020. Desde entonces se han ido acentuando tendencias en crecimiento como la digitalización, la robótica, el comercio electrónico, la integración*

de flujos de trabajo para reducir el desperdicio alimentario o la adopción de tecnologías de Industria 4.0 en toda la cadena de valor. Ftalks Food Summit es un escaparate de todas ellas a través de los proyectos locales e internacionales más disruptivos".

ftalks Food Summit 2021 promovido por KM ZERO ha contado con el apoyo de más de 40 partners de la industria y entidades públicas y privadas, presentando más de 50 productos innovadores a través de la Future Box, el Future Market y la Future Lunch. 60.000 personas se sumaron al ambicioso programa de contenidos que ha contado con más de 50 ponentes internacionales, generando más de 11 millones de impactos en redes sociales y en más de 120 medios de comunicación nacionales.

Durante dos días, hemos debatido sobre las tendencias, la disrupción y los desafíos actuales del sector alimentario y además hemos contado con la participación activa y protagonista de la industria y de las startups foodtech más innovadoras y disruptivas del ecosistema alimentario actual.

Food Conference: el punto de encuentro de la industria, startups, inversores y líderes de opinión

Beatriz Jacoste, directora de KM ZERO ha abierto la jornada de inspiración con la presentación oficial del **KM ZERO Squad**, nuestra red de embajadores en continuo crecimiento que reúne a líderes de todo el mundo que luchan por la transformación hacia un sistema alimentario más saludable, sostenible, resiliente y justo y cuyas reflexiones se recogen en las páginas de **Fooduristic'22**.

“El sector alimentario es clave y estratégico para la Comunitat Valenciana. Por tal motivo y por segundo año consecutivo somos unos de los principales partners de ftalks, donde se reflexiona sobre la alimentación del futuro y cómo afectará a nuestra sociedad”.

Jordi Juan Huguet. Secretario Autonómico de Innovación y Transformación Digital de la Conselleria de Innovación, Universidades, Ciencia y Sociedad Digital.

Gracias a **Karl de Smedt** pudimos hacer un recorrido imaginario por la primera biblioteca de masa madre del mundo impulsada por la compañía Puratos y aprendimos que “el futuro del pan está en su pasado”.

Uno de los temas de la primera jornada de ftalks'21 fue la reinención de los envases, abordado por **Rodrigo García**, Cofundador y Co-CEO de NotPla, empresa dedicada a la creación de packaging sostenible a partir de materiales naturales provenientes de algas que destacó: “El hecho de que el material sea comestible certifica que la naturaleza puede ayudarnos a la transformación”; y por **Daphna Nissenbaum**, Co-fundadora y CEO de TIPA Corp, proyecto que ha ideado un material biodegradable que se comporta de forma similar a la materia orgánica. También compartieron sus proyectos en este campo **Santi Mier**, CEO y fundador de Ocean52 (el agua oficial de ftalks'21) y **Natalia Suazo**, directora de marketing de PepsiCo bebidas.

La conversación con **Juan Llorca**, CEO de KIDS Inspired Food, puso de manifiesto en ftalks'21 la importancia de alimentar el futuro desde la educación en los colegios y en los hogares incluyendo el conocimiento sobre los productos, su origen, su transformación y su impacto en el medio ambiente y en la salud.

Este año se han sumado nuevos colaboradores a ftalks, entre ellos Fundación LAB Mediterráneo, proyecto impulsado por la Asociación Valenciana de Empresarios (AVE) con la misión de convertir a la Comunitat Valenciana en un referente nacional y europeo en emprendimiento, innovación, tecnología e investigación.

De la mano de Fundación LAB se realizó una mesa redonda moderada por **Javier Jiménez**, director general de Lanzadera, en la que los empresarios **Pedro Ballester**, CEO y fundador de Logifruit, **María José Félix**, directora general de Helados Estiu, y **Toño Pons**, presidente de Importaco, compartieron la apuesta por la I+D+i de tres empresas líderes y destacaron la importancia de la investigación y la innovación para el futuro del sector agroalimentario.

El campo del futuro también fue uno de los temas más relevantes de ftalks'21. **Alina Zolotareva**, RDN directora de marketing de AeroFarms, nos explicó cómo la compañía desarrolla sistemas aeropónicos para cultivar diferentes variedades de plantas simultáneamente en granjas verticales urbanas; y **Adrián Ferrero**, Cofundador y CEO de Biome Makers, startup biotech española afinada en California, ha dado a conocer cómo analizan el microbioma de la tierra para proporcionar información a empresas agrícolas y mejorar la calidad de los cultivos. Por su parte, **Ricard Borrell**, Responsable de Field View España de Bayer, nos presentó los beneficios de esta herramienta digital que ayuda a los agricultores a la toma de decisiones y al uso más eficiente de los recursos como agua, suelo, energía, fertilizantes y fitosanitarios.

En la mesa redonda con **Iñaki Mielgo**, VP New Business Development Plant Proteins en Kerry y **Iago Quintana**, Ph.D. Business Development Director Probiotics F&B Global Health & Wellness en ADM Nutrition, se habló sobre cómo la nutrición personalizada

puede ayudarnos a mejorar nuestros hábitos alimenticios de una manera fácil, aunque actualmente se habla de una alimentación más “clusterizada” que personalizada.

La mañana de la primera jornada de ftalks'21 cerró con la inspiradora conversación entre Beatriz Jacoste y el Director de Innovación y Emprendimiento de CAPSA FOOD, **Rubén Hidalgo**. Uno de los mensajes más destacados fue la importancia del sector primario para la industria y la preservación de la biodiversidad. “Sin ganadería no hay agricultura regenerativa”, afirmó, y además resaltó la necesidad de integrar a todas las personas que forman parte de la cadena de valor en esta transformación imparable del sector.

Desde Israel, **Alon Chen**, CEO y cofundador de Tastewise demostró cómo es posible gracias a la inteligencia artificial adelantarse a las tendencias sabiendo de primera mano las necesidades de los consumidores. Y para conocer las herramientas tecnológicas que están al servicio de la industria alimentaria para digitalizarla, hacerla más eficiente y crecer de forma exponencial, **Jordi Juan Huguet**, Secretario Autonómico de Innovación y Transformación Digital de la Conselleria de Innovación, Universidades, Ciencia y Sociedad Digital, moderó un panel que contó con **Henrik Stamm**, fundador de Blendhub & ChemoMetric Brain; **Mariel Diaz**, CEO de Triditive; **Joaquín del Río**, Director de Calidad, I+D, Medio Ambiente de Vicky Foods y **Alejandro Arranz**, Director de Corporate Venturing y Nuevas Tecnologías en Mahou San Miguel.

José María Lagarón, fundador de Bioinicia SL y Group Leader en IATA-CSIC presentó en ftalks'21 su proyecto Capsultek, una nueva tecnología disruptiva para el encapsulado y secado de moléculas bioactivas a temperatura ambiente.

La creación y el desarrollo de nuevas proteínas para alimentar a la población creciente fue otro de los temas destacados de la jornada. **Mark Post**, Cofundador de Mosa Meat, empresa holandesa pionera en presentar al público una porción de carne picada ‘in vitro’ hecha con células madre de vaca, ha resaltado: “El desarrollo de proteínas alternativas es inevitable ya que el sistema tradicional no está preparado para sa-



tisfacer la creciente demanda a un coste ambiental aceptable. Muchos productos ya han entrado en el mercado y la variedad y la escala se expandirán exponencialmente en los próximos 3 años". En la mesa redonda sobre el Go to market de las nuevas proteínas también han participado **Miguel Calatayud**, CEO de iWi, empresa especializada en el cultivo de algas para la producción de suplementos funcionales en granjas sostenibles en Texas y Nuevo México; **Priyanka Srinivas**, fundadora de The Livegreen Co e **Ido Savir**, CEO y cofundador de Supermeat.

Por primera vez en la historia de ftalks Food Summit hemos contado con la presencia de destacados fondos de inversión como Unovis Asset Management & New Crop Capital con **Dan Altschuler**, Big Idea Ventures con **Henrietta Heart**, PeakBridge con **Nadav Berger** o Quadia con **Josep Segarra**. Este último ha confirmado el gran movimiento de startups y empresas más maduras en agtech y foodtech con un componente muy importante de financiación privada: "Nuestro objetivo es que estas startups crezcan, que puedan actuar como catalizador de su industria y mover al sector desde abajo. Vemos tendencias muy importantes en el principio de la cadena de valor, de regeneración del suelo, o en agricultura combinando tecnología, inteligencia artificial o robótica", ha asegurado.

Hemos visto en ftalks'21 que el futuro de las proteínas complementarias en nuestro país se afianza con iniciativas como las de **MOA Foodtech** y **Biotech Foods** y por parte de la industria con **DACSA Group**, líderes en desarrollos como la proteína vegetal texturizada húmeda. Aunque de esta mesa redonda se concluye que aún queda mucho por hacer y es momento de invertir, investigar y trabajar en proteínas complementarias para satisfacer la creciente demanda mundial del alimentos.

La importancia de una alimentación sana, rica y variada se abordó también en ftalks donde empresas como **Biogran**, **Danone e Idai Nature** dieron a conocer su apuesta para que los consumidores mejoren sus hábitos alimenticios y la necesidad de educar para generar conciencia sobre aspectos como la nutrición y el origen de los alimentos.

De la mano de **David Kat** pudimos entender en ftalks'21 como los retailers pueden ganar

la lucha contra el desperdicio alimentario gracias a la herramienta de precios dinámicos de Wasteless. Y para seguir hablando de retail, reunimos a representantes de las cadenas líderes en España como **Mercadona**, **Lidl** y **Carrefour** quienes debatieron sobre acciones para reducir el plástico, el aprovechamiento de energías limpias y la economía circular, en una mesa redonda moderada por **Irina Jaramillo**, ex gerente corporativo de Carulla (Grupo Éxito) y una de las 30 mujeres más influyentes del retail en Colombia. Al final quedó claro que la transformación del retail debe ir hacia la regeneración.

El cierre de la primera jornada de ftalks'21 tuvo acento chileno gracias a la presentación de ProChile por parte de **Sebastián Píllado**, quien destacó la potencia en innovación foodtech del país con casos de éxito como Protera, The Live Green Co y NotCo, cuyo fundador y CEO **Matias Muchnik** ofreció un testimonio a todos los participantes sobre la evolución del proyecto desde startup a unicornio y su propósito de transformar la industria alimentaria y "mover la aguja" con sus productos plant-based elaborados con inteligencia artificial.

Así concluyó una primera jornada de ftalks'21 donde pudimos nutrirnos de los conocimientos de todos los participantes y llegar a una conclusión en común independientemente de la temática. Y es que nos encontramos en un momento de apostar por la innovación disruptiva y nuevas tecnologías. Como afirma **Beatriz Romanos** "esta es la década de cosas que aún están por descubrir".



Sesión de cocreación: soluciones a los principales desafíos del sector alimentario.

"Hemos conseguido consolidar en esta edición el esfuerzo que llevamos a cabo desde hace tres años para posicionar ftalks como un evento de referencia a nivel internacional de innovación en alimentación en España. Hemos conseguido poner también a Valencia en el mapa como la capital de este sector y, tras el COVID, hemos retomado la presencialidad, lo que ha supuesto la creación de más sinergias entre todos los asistentes".

Beatriz Jacoste, Directora de KM ZERO Food Innovation Hub.

La segunda jornada de ftalks'21 ha sido totalmente experiencial, involucrando a los participantes a través de diferentes grupos de trabajo liderados por las voces más autorizadas en alimentación, muchos de ellos miembros de **KM ZERO Squad**. Juntos han debatido y trabajado alrededor de los principales retos de la industria como una nueva generación de proteínas, la reducción del desperdicio alimentario, la tecnología aplicada a la alimentación, la biodiversidad, el retail y food service y el bienestar y la nutrición personalizada.

Los integrantes de cada grupo compuesto por startups, entidades, inversores, representantes de la industria y centros de investigación tuvieron la oportunidad de cocrear entre ellos y ahondar en las tendencias y los desafíos del sector para confluir en soluciones y nuevas sinergias. **Las principales conclusiones de estos grupos de trabajo están reflejadas en este informe.**

Por otra parte y respecto al desperdicio alimentario, otro de los temas que se trataron durante ftalks, se ha manifestado en esta jornada el Director General de la Industria Alimentaria en el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de España, **José Miguel Herrero**, quien ha señalado la importancia de concienciar a la población de que los productos que salen del campo no pueden ir a

la basura y ha destacado que, según datos del MAPA, "durante 2020, los hogares españoles tiraron a la basura más de 1.300 millones de toneladas de alimentos sin consumir, 31 Kg/l por persona", y ha resaltado el compromiso del Gobierno con el cumplimiento de los **Objetivos de Desarrollo sostenible (ODS) de la Agenda 2030 de Naciones Unidas**, "que recogen la aspiración de reducir a la mitad el desperdicio de alimentos para el año 2030".

En esta jornada el protagonismo fue para las startups quienes tuvieron un espacio para hacer su pitch y además pudieron presentar sus novedades y ofrecer sus productos innovadores en el **Future Market**.

La concejala de Innovación Económica y Emprendimiento del Ayuntamiento de Valencia, **Pilar Bernabé**, fue la encargada de clausurar la segunda edición de ftalks'21. Durante su intervención destacó: "El sector agroalimentario siempre ha tenido una importancia clave en nuestro modelo productivo y eventos como este, donde se analizan y ponen valor los procesos y startups más innovadoras, nos sitúan como referentes en el sector agrifood. Desde el Ayuntamiento siempre apoyaremos a todas las iniciativas que contribuyan a posicionar Valencia como eje central de la alimentación y la innovación a nivel internacional".





Las mejores startups de alimentación, premiadas en ftalks'21

Como el año anterior, en septiembre lanzamos una convocatoria para elegir a un grupo de startups para hacer su pitch durante el evento y tener la oportunidad de ser elegidas como las mejores startups de esta edición de ftalks Food Summit. Y además, presentar su proyecto ante todo el ecosistema de innovación: inversores, entidades, medios de comunicación, industria y líderes de opinión.

Tras el éxito de participación en esta convocatoria, 12 fueron las startups seleccionadas para presentarse en ftalks'21 y entre las cuales el jurado ha elegido a la mejor en la categoría **Sostenibilidad**, por ofrecer una solución que genera un impacto positivo sobre las personas y el planeta y la mejor en la categoría **Innovación**, por ofrecer una solución que destaca por su desarrollo tecnológico y su modelo de negocio.

Nadie Sin Su Ración Diaria (NSSRD), proyecto que digitaliza de inicio a fin el proceso de donación de alimentos, ha sido premiada en la categoría Sostenibilidad. **Anina**, startup israelí que crea cápsulas pioneras de comida "Ready to Cook" 100% naturales, ricas en vegetales y nutrientes, fáciles de usar y elaboradas con productos frescos que tenían un aspecto poco atractivo a través de una tecnología única, ha recibido el premio en la categoría Innovación. Por otra parte, **Baia Food**, startup creadora de la Miraculina, **Novel Food** que transforma el sabor ácido a dulce y que en el futuro puede convertirse en una clara alternativa al consumo de azúcar y edulcorantes artificiales, ha recibido un Áccesit de Innovación.



Las startups han sido seleccionadas por un jurado formado por **Beatriz Romanos**, Innovation Coach especializada en FoodTech y Fundadora de TechFood Magazine; **Tony Paños**, Director de proyectos en Lanzadera; **Carlos Lora**, Cofundador y Presidente de Espacio Res y **Josep Segarra**, Investment Manager en Quadia; y han recibido un trofeo diseñado por **Raúl Laurí**. Raúl es fundador y CEO de Decafé, quien produce obras de arte desde Decafé, un material patentado que es realizado a partir de los posos de café usados, aglutinantes naturales y cargas minerales.

Gracias a estos galardones, Nadie Sin Su Ración Diaria, Anina y Baia Food tendrán acceso al programa de acompañamiento **Next Level** de 4 meses de duración impulsado por **KM ZERO**, que consiste en mentorización personalizada y seguimiento de su negocio en todas las áreas. También tendrán la oportunidad de participar en el primer **Bootcamp de startups foodtech** exclusivo creado con miembros de **KM ZERO SQUAD**. Además, podrán ser presentadas al **Club de Oportunidades de Inversión de KM ZERO**, tendrán visibilidad en Fooduristic, plataforma online de contenido original, mediante entrevistas, participación en futuros eventos y presencia en el informe Fooduristic'22. Y, en paralelo, fruto de una colaboración entre KM ZERO y Lanzadera, las ganadoras tendrán acceso directo al programa de aceleración de esta última que dará comienzo en enero de 2022.

Las nueve startups restantes que han formado parte del concurso – **Harbest Market**, **Nucaps Nanotechnology**, **Voltstone**, **Voilà Bio**, **Roots Mindfoodness**, **Mimic Sea Food**, **Bold Drinks**, **Automato Robotics** y **ODS PROTEIN** -, han entrado a formar parte de la comunidad de KM ZERO y tendrán acceso a futuras oportunidades de networking.



Ftalks Food Summit 2021, evento híbrido y experiencial

En esta edición seguimos apostando por un evento en formato híbrido, presencial y virtual con una jornada totalmente vivencial el segundo día con el fin de generar nuevas conexiones y oportunidades entre los participantes. Los asistentes han podido conocer los alimentos del futuro a través de sus sentidos en 3 momentos: Future Box (y Future Bag), Future Market y Future Lunch.

Future Box y Future Bag

Desde KM ZERO preparamos una cuidada selección de productos innovadores creados por los líderes de la transformación del sector, empresas y startups. Una muestra de nuevos productos pensados para satisfacer las necesidades de los consumidores alineados con los valores de la sostenibilidad y la salud. Esta caja fue enviada previamente a domicilio a los asistentes virtuales para que también formaran parte de la experiencia de ftalks'21 y fue entregada en formato totebag a todos los asistentes presenciales del evento.

Newyou by Personal Food: La unión de un chocolate de excelente calidad con ingredientes naturales como el cacao y el sirope de agave que aportan probióticos naturales. Variedades: SLIM con moringa, POWER con maca y proteína de cáñamo y guisantes, o INMUNE con reishi.

Monodosis de proteína en polvo by Trillions: Proteína de insecto que junto con proteína de guisante se convierten en el mejor push de proteínas extra que necesitas. Proporciona más del 73% de proteínas de alta calidad para una recuperación sostenible, saludable y digerible.

Vino blanco en lata by Zeena: ¡Un gentil vino blanco que al probar no querrás que se acabe! Fresco y largo en boca atrapa todos tus sentidos. Además, es orgánico, sostenible y con un cómodo formato en lata.

Barritas Raw by Natruly: Un snack saludable y sin procesar con productos 100% naturales, sin azúcar, sin gluten, sin lactosa, sin aceite de palma, sin conservantes ni colorantes. Elaborados 100% con frutos secos y fruta y disponible en siete sabores.

Kale by Natruly: Crujientes hojas de kale sazonadas con tomate y orégano natural. Una nueva opción de snack 100% saludable, crujientes, cubiertas de semillas y especias que te transportarán a la bella Italia.

Aquafaba BIO by Vegadenia: Aquafaba Bio es la alternativa funcional a la clara de huevo. Un producto natural y ecológico obtenido mediante la cocción de legumbres, en su punto justo de concentración y reducción: saludable, sostenible, ética y fácil de usar.

Tortitas bio de ECOCESTA by Biogran: Una amplia gama de snacks saludables, compuesta de 15 variedades diferentes. Las tortitas de Ecocesta están elaboradas con ingredientes 100% naturales y de cultivo ecológico, sin aromas artificiales, ni conservantes ni colorantes.

Semillas bio de lino marrón molido de ECOCESTA by Biogran: Semillas de lino marrón molido de cultivo ecológico, ideales para añadir como topping a cualquier comida del día. Contienen todos los nutrientes y minerales necesarios para complementar una alimentación diaria, de manera fácil, rica y saciante. Son veganas, paleo, sin azúcares añadidos y sin gluten.

Barrita ecológica by ASANA BIO: Semillas, frutos secos, avena y miel, sin otros azúcares añadidos. Una lista corta de ingredientes reales y nutritivos. Unas barritas sin gluten, ricas en proteína vegetal y altas en fibra.



Snack ecológico by ASANA BIO: Mix de soja y semillas, muy crujientes, no fritos. Snack 100% vegetal y natural, sin aditivos. Alto en fibra y en proteína vegetal (38%). Sin gluten. Con ingredientes cultivados en Europa, certificado ecológico y sin OGM.

Sabrosada vegana by Conca Organics: Paté 100% vegano con ingredientes de cultivo ecológico, sin conservantes ni colorantes, sin soja ni fécula de patata. Este paté es carbón neutral y con su tecnología propia TerraMater, herramienta de análisis de ciclo de vida, esta sabrosada ha sido eco-diseñada para reducir al máximo sus emisiones de CO2e.

Tiggy Chufa & Carob by Tiggy: Crema untable para meriendas y desayunos. Ideal para aplicar en repostería para galletas, brownies o cobertura de tartas.

Tiggy Chufa & Ginger by Tiggy: Crema untable para desayunos, meriendas o repostería. Con notas de mazapán y caramelo, su dulzura es suave y deja entrever en el paladar de manera sutil el recuerdo del jengibre.

Complemento alimenticio en polvo by BioFit: BioFit Active LIMA es un complemento alimenticio a base de Magnesio, Vitamina C y Vitamina B12. ¡Ideal para combatir el cansancio y la fatiga en tu rutina diaria!

Masa Mater Premium by Darwin: Masa Mater es un kit para elaborar pan de masa madre en casa en un tiempo muy inferior al método tradicional. El pack premium contiene una combinación de tres tipos de harina: Masa Mater Tritordeum, Masa Mater Khorasan y Masa Mater Secale.

Future Market

El Telar de Miguel Martí se convirtió en el mercado del futuro durante la segunda jornada de ftalks'21. Más de 25 proyectos disruptivos presentaron sus productos o tecnologías innovadoras y nos dieron a probar una muestra de lo que encontraremos dentro de muy poco en los lineales. Algunos de los proyectos que también estaban en la Future Box eran Zeena, Masa Mater (Darwin), NewYou (Personal Food), Conca Organics, Nadie sin su Ración Diaria, Anina, Baia Food y Trillions. En el market pudimos conocer a:

Chemometric Brain: software de control de calidad único en la nube basado en tecnología NIR que permite analizar productos alimentarios en polvo, líquidos, sólidos o en gel en solo unos segundos con el fin de garantizar la seguridad alimentaria y evitar el fraude.

Mediterranean Algae: startup alicantina dedicada al cultivo de algas autóctonas del Mediterráneo en tierra firme. Su tecnología innovadora les permite obtener biomasa y compuestos bio activos de alto valor añadido para diferentes aplicaciones como alimentación humana, bio-fertilizantes y cosméticos.

Mimic Sea Food: mariscos sabrosos y saludables 'plant-based'.

TIPA: embalaje flexible y 100% compostable que se descompone en materia orgánica.

Voilà Bio: la primera startup española en fabricar y lanzar al mercado cubiertos comestibles que cuentan con base de galleta.

Väcka: diseña y elabora sabrosas alternativas vegetales al queso.

Cubiq Foods: desarrollan y producen una nueva generación de ingredientes (Go!Drop, Go!-Mega3 y proteínas, grasas y Omega-3 cultivados) que permiten mejorar el perfil nutricional de los productos, respetando su sabor y textura original.

Moa Foodtech: su misión es transformar el desperdicio de la industria agroalimentaria en un nuevo tipo de ingrediente proteico. Realiza este proceso a través de la fermentación.

Aldous Bio: startup dedicada a la creación de alimentos y superalimentos ecológicos honestos, coherentes y de máxima calidad para que cualquier ciudadano se pueda alimentar de manera sana y saludable.

Roots Mindfoodnes: nace para facilitar a padres y madres una alimentación de calidad, ecológica y personalizada para los 1000 primeros días de vida del bebé, período clave en el desarrollo humano.

Verdeo: produce y vende grasas técnicas para industria hechas a través de aceite de oliva, siendo una solución más saludable y económica a sus alternativas.

ProChile: Agencia de Promoción de Exportaciones del Gobierno de Chile. Su misión es contribuir a la internacionalización de empresas chilenas y la promoción de bienes, servicios, tecnología e innovaciones. En España trabaja con una amplia gama de alimentos innovadores, así como soluciones AgTech, Biotecnología, IA y de Smart Packaging, entre otras, orientadas a entregar soluciones más sostenibles y de calidad al mundo y responder a las tendencias y requerimientos en los mercados de destino. Sus empresas presentes en ftalks'21:

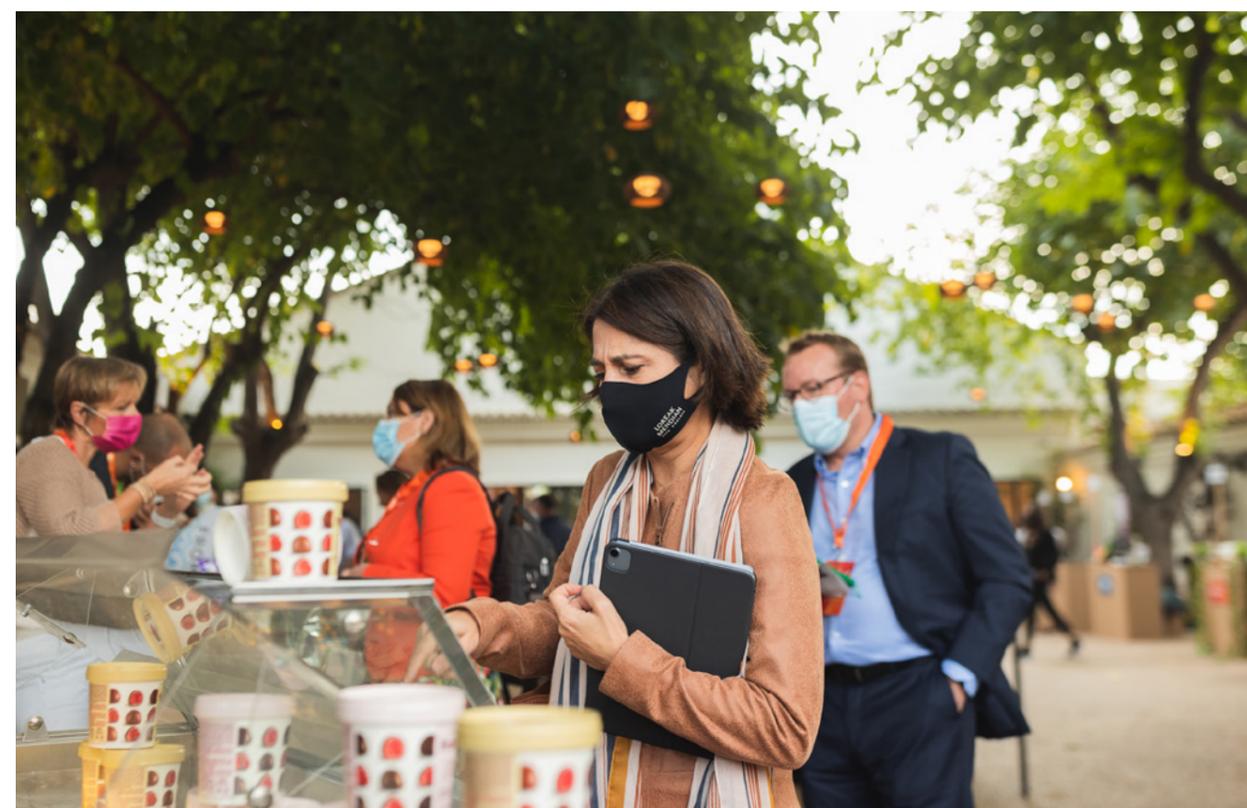
ANDES WISDOM CHILE - Synergic Food

COMERCIAL EPULLEN LTDA. - Terrium

GRANOLIN SPA. Granolin Keto

THE LIVE GREEN COMPANY SPA., AZTLAN Y GIBIT. Barritas proteicas

WANIA FOODS SPA. – Wania





fralks²¹
FOOD SUMMIT 3rd Edition

ROOTS[®]
MINDFOODNESS





Future Lunch

Un menú inspirado en los retos del sector como el cero desperdicio, las proteínas complementarias, la biodiversidad o la digitalización sirvió como broche de oro para la tercera edición de ftalks Food Summit. Diseñada por el chef **Miguel Martí y KM ZERO**, la Future Lunch fue una experiencia gastronómica inmersiva con platos que son la expresión comestible del futuro de la alimentación.

A través de los aperitivos y los platos del menú de la Future Lunch ha quedado claro que la comida del mañana no tiene por qué ser demasiado diferente a la que ya conocemos, pero sí será más respetuosa con el medio ambiente, de temporada, saludable, nutritiva y, ante todo, sabrosa.

Gracias a **Dacsa Group, Anina, Voilà Bio, Mahou San Miguel, Puratos, Franuí, Zumex Group, Mediterranean Algae, Ocean52, Sweet Palermo, Vicky Foods, Bold Drinks, Pops n' Bops y br5** por vuestra colaboración para ofrecer toda la experiencia gastronómica de ftalks'21.





Es ahora más que nunca cuando debemos cooperar y evolucionar unidos, para conseguir acelerar la necesaria transformación del sector alimentario hacia uno más resiliente, saludable, justo y eficiente, con la innovación y la tecnología como grandes aliados, integrando a todos los actores que forman parte de la cadena sin dejarnos a nadie en el camino.

Podemos no estar en el momento más idóneo, pero nuestra motivación no es el miedo, es la esperanza. Nunca hemos tenido tantas herramientas disponibles para generar un cambio real. Tenemos con nosotros a personas valientes que ya están trabajando en las soluciones que tienen el poder de impactar en algunos de los retos que más nos preocupan. Nunca habíamos sido tantos con la misma convicción. Estando juntos podremos tener la capacidad de crear un futuro que no solo sostiene, sino que regenera y que incluye a todos los actores de la cadena.





KM ZERO Food Innovation Hub es el think tank de innovación en alimentación que nació en 2018 en Valencia con un claro objetivo: **liderar la transformación hacia un sistema alimentario más saludable, sostenible, resiliente y justo**, conectando a las personas y proyectos que están trabajando por conseguir un impacto positivo en toda la cadena de valor.

Su principal misión es apoyar a emprendedores y a empresas con el fin de impulsar su consolidación y de generar productos y soluciones que tengan un impacto positivo en el sector, que den respuesta a los principales retos a los que éste se enfrenta, centrándose en el consumidor y en las necesidades futuras no cubiertas.

Hoy en día, la industria debe afrontar un desafío global: proporcionar dietas saludables de sistemas alimentarios sostenibles a una población mundial en crecimiento. Esto implica transformar la forma en que se produce, se distribuye, se consume y se reaprovecha la comida. Para ello hay que dar respuesta a diferentes retos exigentes que principalmente se centran en la mejora de la trazabilidad de los productos, la reducción del desperdicio alimentario, la disminución del uso de plástico, la seguridad alimentaria, la nutrición personalizada o la creación y producción de nuevas proteínas complementarias que generen un impacto positivo en el entorno.

Para entender todo este contexto y vislumbrar las áreas de oportunidad para todos los actores involucrados a lo largo de la cadena agroalimentaria, KM ZERO se apoya en las figuras que están liderando el cambio a nivel mundial y las reúne en la iniciativa llamada **KM ZERO SQUAD**. Desde la capital valenciana contribuye a acelerar la transformación del sistema alimentario. Favorece sinergias entre industria, emprendedores, inversores, comunidad científica e instituciones e impulsa plataformas de intercambio de oportunidades.

Los requisitos para entrar en el ecosistema de KM ZERO son claros. Se centra en proyectos relacionados estrictamente con el sector de la alimentación y que tengan una proyección de crecimiento e impacto exponencial. Invierte en personas comprometidas, que aporten una propuesta disruptiva y diferencial.



Nuestro equipo



Raúl Martín
CEO



Beatriz Jacoste
Directora



Emilio Romero
Diseñador Creativo



iris Ruescas
Diseñadora Gráfica



Juan Requena
Analista Financiero



Leonor Romero
Coordinadora de Innovación



Claudia Da Cunha
Trends & Innovation Consultant



Catalina Valencia
Community Lead



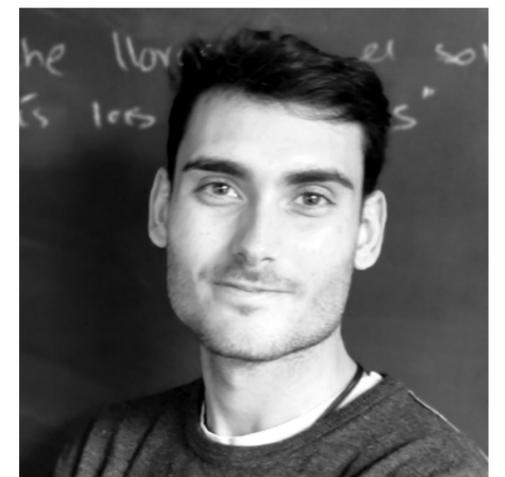
Laura Martínez
Gestión y desarrollo de Proyectos



Salvador Albert
Asistente



Raúl Navarro
Gestor Administrativo



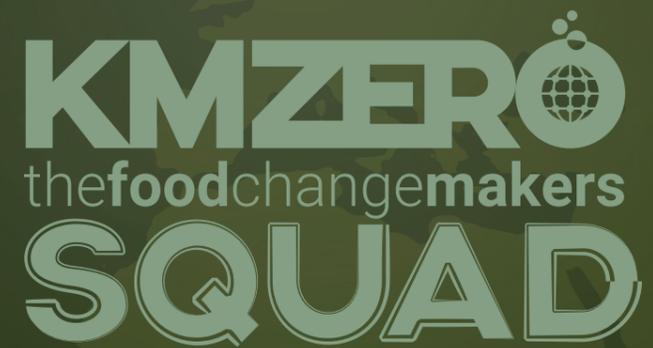
Mikel Berlanga
Junior Consultant

Partners



Colaboradores





contact@kmzerohub.com
+34 963 685 197
Calle Polígono 1, Aldaia (Valencia) 46960
kmzerohub.com