

DIGITALIZACIÓN, SOSTENIBILIDAD E INNOVACIÓN ABIERTA:

así ha evolucionado
la industria
alimentaria
en la última década

Plantear una estrategia sostenible para toda la cadena de producción de alimentos, junto con su distribución, es esencial para enfrentar los mayores retos del cambio climático.



Por: Catalina Valencia Z.

community lead de KM
ZERO Food Innovation Hub

 [in/catalinavalenciazuluaga](https://www.linkedin.com/in/catalinavalenciazuluaga)

Entender la alimentación supone comprender la cultura de cada país, sus costumbres y su historia gastronómica, pero a la vez conciliarse con la mirada a un futuro marcado por la necesidad de alimentar a una población creciente, de reducir el impacto en el medio ambiente y de asumir el papel fundamental de las nuevas tecnologías y la innovación abierta.

RECIEND GROUP

Reciend se dedica a explorar soluciones y alternativas en materias primas para satisfacer las demandas de clientes y consumidores de alimentos funcionales y nutritivos.

En nuestro portafolio podrás encontrar.



Especilidades



Glicoles



Acidulantes



Hidrocoloides



Conservantes



Proteínas



Emulsificantes



Vehiculizantes



www.reciend.com

317 649 1514 - 317 370 3329

luis.cardenas@reciend.com

En estos últimos diez años la industria alimentaria ha vivido unos cambios muy profundos, como consecuencia de tener que abordar retos nunca antes planteados. En este cambio de paradigma, la revolución tecnológica, la sostenibilidad, la innovación abierta y la mayor conciencia sobre el papel de la nutrición en la salud son los puntos que han señalado claramente el rumbo hacia un nuevo horizonte.

En retrospectiva, vemos como la industria alimentaria ha pasado de preocuparse por la calidad y la seguridad de sus productos a incorporar nuevos objetivos en sus modelos de producción. ¿La razón para este movimiento? Esencialmente, la necesidad de hacer los alimentos más accesibles al conjunto de la población a la vez que se disminuye el impacto medioambiental. Como nos recuerda la ONU, incluso si la producción de alimentos creciera un 50% de aquí a 2050, no tendríamos suficientes alimentos para abastecer a la población global.

Pero no solo es necesaria una transformación en la manera en la que producimos alimentos, sino en la forma en la que los distribuimos, en cómo los consumimos y en los desperdicios que generamos en todo el proceso. Se estima que el desperdicio producido a lo largo de toda la cadena de distribución supera los 60 millones de toneladas al año en Europa, mientras que se eleva hasta 220 millones en América Latina y el Caribe, lo que supone un 20% del desperdicio de comida en el mundo.

Además, a estas cifras se suma un dato que refleja otra realidad insostenible: nuestro sistema alimentario produjo hasta el 31% de los gases de efecto invernadero totales en 2021. Una cifra que muchas grandes compañías ahora están trabajando por disminuir al incorporar nuevos estándares de sostenibilidad a todos sus procesos. No se trata de simples gestos propios del “greenwashing”, sino de un cambio integral que asume la necesidad de minimizar el impacto medioambiental por razones éticas, pero también financieras: las compañías que no sean sostenibles no serán competitivas ni capaces de acceder a un mercado global.

¿Cómo se ha conseguido esta evolución? Aunque



Según la ONU, incluso si la producción de

ALIMENTOS

creciera un

50%

DE AQUÍ A 2050

no tendríamos suficientes alimentos para abastecer a la población global.

son muchas las compañías que en la última década ha iniciado importantes procesos de transformación, el cambio está siendo posible gracias a la generación de nuevos ecosistemas de colaboración entre todos los actores con influencia en la industria de la alimentación: corporaciones, startups, hubs de innovación e instituciones.

Desde organizaciones como KM ZERO Food Innovation Hub somos facilitadores de este cambio, inspirando y conectando a la industria con aquellos que ya están desarrollando las soluciones que necesitamos e impulsando esta cooperación entre todos los actores, con la convicción de que un problema global necesita de una respuesta conjunta y no sólo la suma de acciones individuales. En este sentido la innovación abierta está siendo un auténtico catalizador de este cambio, como hemos podido comprobar con iniciativas como KM ZERO Venturing, el primer programa de innovación abierta e inversión estratégica para startups food-tech nacido en España y estrechamente vinculado con emprendedores, empresas y fondos de inversión de América Latina.

A través de este programa, hasta 20 startups abordarán retos fundamentales para la industria en los próximos diez años, como revertir la degradación de los suelos de cultivo, mejorar la gestión del agua o crear nuevos alimentos funcionales. El desafío de transformar nuestro sistema alimentario es enorme, pero podemos afrontarlo gracias a la cooperación entre organizaciones, el diálogo social y el compromiso medioambiental, empezando así a dejarle a las futuras generaciones un mundo mejor. 