

# ¿CÓMO ESTÁ DEFINIENDO EL FOODTECH EL FUTURO de la alimentación?



**Por: Catalina Valencia Z.**

community lead de KM  
ZERO Food Innovation Hub

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

*Es necesaria una transformación del sistema alimentario para que éste sea capaz de satisfacer las necesidades nutricionales de una población creciente dentro de los límites planetarios, redefiniendo nuestra cadena agroalimentaria tal y como la conocemos.*

**E**s en este punto de inflexión para nuestro sistema donde la innovación y las tecnologías aplicadas se desvelan como la clave para abordar este complejo futuro. La necesidad de soluciones disruptivas ha sido la chispa para una explosión de innovación alimentaria, la explosión foodtech, un sector encabezado por startups cuya actividad consiguió una inversión global de 29.600 millones de dólares en 2022, según el último informe de AgFunder. Este esfuerzo inversor respalda el papel de sus agentes en el cambio de nuestro sistema productivo, con el objetivo de producir más alimentos nutritivos y accesibles mediante procesos neutros en carbono.

El sector foodtech aborda así un reto ambicioso pero ineludible para una industria alimentaria que en 2050 deberá aumentar su producción un 50% para dar de comer a más de 9 millones de personas. Junto a este incremento productivo, también será necesario reducir de forma contundente la enorme huella de carbono del sector, que ya es responsable un 31% de las emisiones de gases de efecto invernadero a nivel global.

Ante esta situación, se requiere una nueva visión global que avance de la sostenibilidad hacia la regeneración y de la acción individual a la cooperación y la innovación abierta.

La quinta edición de ftalks Food Summit celebrada en Valencia (España) por KM ZERO Food Innovation Hub, ha buscado dar voz tanto a los desafíos que desde un principio han marcado la evolución del sector foodtech como a las principales tendencias del momento, con la idea de ofrecer una visión lo más completa posible del punto actual de la innovación alimentaria.

Sabemos que esta innovación va de la mano con los avances tecnológicos y en muchos casos está condicionada por el contexto económico, social y legislativo que impacta en la industria. Esto implica que cada año podamos ver tendencias en el sector, aunque los grandes retos globales sobre sostenibilidad, creación de nuevos alimentos más saludables y el freno al desperdicio alimentario se mantienen. Más de 100 figuras mundiales en el ámbito foodtech de 25 países han debatido en ftalks23 en torno a los principales desafíos y tendencias del sector.

La agricultura molecular fue analizada por Henk Hoogenkamp, CPO y cofundador de Moollec Science, startup argentina que ha logrado producir proteínas de carne de cerdo a partir de la modificación genética de la soja y que se ha convertido en la primera compañía biotecnológica basada en agricultura celular que cotiza en el índice Nasdaq.

Hoogenkamp ha recordado que la agricultura molecular no es sólo un producto, sino una visión, destacando que no se trata sólo de la capacidad de crear proteínas y grasas a partir de vegetales, sino que lo importante es cómo de eficiente pueden ser estas técnicas para que puedan transformar la manera en la que estamos alimentando al mundo.

El papel de las compañías líderes de la industria alimentaria en la regeneración del medio ambiente se ha abierto paso en ftalks, contando con las voces de Planet FWD, Unilever, Danone y el experto Danny Rubenstein, asesor estratégico de MISTA. Sobre este tema se destacó como a través de la agricultura regenerativa se están reduciendo las emisiones de efecto invernadero y de metano de forma considerable en las marcas de alimentación. Para que la agricultura convencional vaya siendo cada vez más regenerativa, se debe ser capaz de generar valor a los agentes involucrados como, por ejemplo, a los productores, y así incentivar el cambio.

Ernst van Bruggen, cofundador de la startup agritech Source.ag, ha querido desmitificar en ftalks23 la inaccesibilidad de la inteligencia artificial para los agricultores, presentándola como el inevitable futuro para un sector cada vez más presionado por la alta demanda de alimentos. Cada vez más la industria agrícola está reaccionando y adoptando su uso, debido al aumento de la escala productiva y la complejidad que esto supone. Source.ag le ofrece al agricultor la oportunidad de comparar diferentes escenarios de cultivo y predecir la mejor solución. Según Ernst, la inteligencia artificial no sustituirá a los agricultores, sino que los potenciará y les ayudará a aumentar la producción.

La carne cultivada se ha debatido en ftalks23 gracias a algunas de las principales figuras que está liderando este sector como Didier Toubia, CEO de Aleph Farms, Giuseppe Scionti, fundador y CEO de NovaMeat, o Íñigo Charola, cofundador y CEO de Biotech Foods, compañía que abrirá la primera fábrica de carne cultivada de España en 2024. Muchos de los desafíos actuales en torno a la carne cultivada tienen que ver con el precio y la escalabilidad de este producto.

La fermentación de precisión también ha contado con un espacio relevante en ftalks Food Summit, con la intervención de Dacs Group y las startups Sophie's BioNutrients y Bosque Foods. De esta mesa se concluyó que la fermentación es una solución prometedora en cuanto las empresas logren escalar la producción, lo que permitiría generar nuevas proteínas a bajo coste y llegar a alcanzar la paridad de precios con la industria de proteínas tradicionales.

El contacto directo con la comida del futuro fue posible en ftalks gracias al Future Market, un espacio que acogió una selección de más de 30 startups foodtech, cuyos proyectos están considerados de alto impacto para la transformación de la industria alimentaria. La iniciativa ha ofrecido experiencias como la degustación de pastrami impreso en 3D NovaMeat; el loncheado del jamón york vegano creado por Heura, o el sashimi plant-based de Bluana.

En conclusión, emprendedores de todo el mundo están desarrollando soluciones en los ámbitos de las nuevas proteínas, la agricultura molecular, la biodiversidad, los residuos, los envases y la nutrición personalizada... Para que estas soluciones crezcan a gran escala, los inversores y las grandes compañías tendrán que colaborar estrechamente y así ayudar a acelerar el desarrollo de estos proyectos. De igual forma, sólo desde una actuación conjunta y coordinada y la creación de fuertes redes que impliquen a empresas, universidades e instituciones será posible dar pasos decisivos hacia un sistema alimentario más saludable, resiliente y justo. <sup>(A)</sup>