



## EL FUTURO de la alimentación

*¿Qué comeremos en el 2050? ¿Cómo garantizar la seguridad alimentaria en un mundo donde más de 800 millones de personas pasan hambre y se desperdicia un tercio de los alimentos? ¿Seremos capaces de ofrecer dietas más saludables y a la vez accesibles para la población?*



**Por: Catalina Valencia Z.**

Community lead de KM ZERO Food Innovation Hub

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

**L**a iniciativa ftalks The Foodchangers Summit, impulsada por el hub español KM ZERO Food Innovation Hub, ha cerrado en Valencia su sexta edición reuniendo a más de 600 asistentes y a más de 100 ponentes de 20 países expertos en innovación alimentaria, sostenibilidad y emprendimiento, consolidando a España como punto de referencia en Europa para definir el futuro del sector agroalimentario.

El foro ha marcado un punto de inflexión tras su nacimiento en 2019, dando sus primeros pasos como plataforma de influencia sobre las políticas y normativas alimentarias gracias a la constitución de un Think Tank, integrado por muchos de los expertos que han participado como ponentes en el evento y que ha reunido a más de 50 especialistas internacionales en su primera sesión de trabajo.

La misión de reunir en un solo lugar a startups, corporates, inversores, entidades de apoyo y líderes

de opinión ha sido la de encontrar consenso y poner sobre la mesa qué es necesario para conseguir un mejor sistema alimentario a nivel local, nacional y global. El resultado de la reunión de este grupo de expertos del Think Tank se dará a conocer a finales de 2024 a través de un informe que contendrá reflexiones, recomendaciones, casos de éxito y sugerencias para la industria y legisladores.

La salud de los suelos de cultivo, la biodiversidad y la descarbonización han sido algunos de los temas que han vertebrado esta edición de *ftalks*, y que ha abordado Beatriz Jacoste, directora de KM ZERO Food Innovation Hub: “Hemos perdido un 70% de la biodiversidad y 50% de suelo agrícola, lo que sin duda ha tenido un importante impacto en la densidad nutricional de nuestra dieta. Algunas de las startups que han acudido a *ftalks*’24, como Biome Makers, ya están teniendo un importante papel en la recuperación de estos suelos perdidos, de la misma forma que otras empresas emergentes como Carbon Harvesters ya está liderando las estrategias de medición, mitigación y certificación en el sector agrícola”.

### **EL RETO DEL SECTOR FOODTECH: HABLAR DE ALIMENTOS, NO DE CIENCIA FICCIÓN**

El investigador de la Universidad de Standford y asesor científico de Beyond Meat, Joseph Puglisi, ha sido una de las voces más relevantes en *ftalks*’24, abogando en sus intervenciones por el valor de la investigación científica para crear el futuro de la alimentación, pero alineada con la relación real que los consumidores tienen con la comida: “Hablamos mucho de química, texturas y otros avances, pero también es importante entender que cuando hablamos de alimentos, a veces la tecnología más simple es la que se impone en el mercado. Ya estamos trabajando con proteína funcional, con bajo coste y la ciencia avanza a velocidades que no imaginamos, lo que nos permite diseñar proteínas como nunca antes”.

Puglisi también ha destacado la relación entre innovación alimentaria y cultura de cada país respecto a los alimentos tradicionales: “Hay un gran interés en los productos plant-based, pero situaciones como la pandemia hacen que los consumidores se refugien en los alimentos que mejor les hacen sentir a nivel

emocional”. El investigador de Stanford ha afirmado: “Vamos a ver mucha ciencia y muy interesante aplicándose a la alimentación, pero hay tener en cuenta que no podemos hablar de ciencia ficción. La gente quiere comer alimentos, no experimentos”.

### **NUTRICIÓN DE PRECISIÓN CON UN COMPONENTE CULTURAL**

El papel de la alimentación en la salud humana ha sido otro de los temas más destacados en *ftalks*’24, con la intervención de Daniel Ramón, Premio Nacional de Investigación e investigador en ADM: “El objetivo de la alimentación no es curar, los alimentos no son fármacos. Lo que sí hacen es prevenir o potenciar los tratamientos. Vamos hacia una nutrición de precisión que en el futuro vendrá marcada por un estudio de nuestro genoma, de nuestro microbioma y de nuestro contexto cultural”, ha destacado el científico, antes de defender el papel de la divulgación en nutrición: “No basta con investigar, hay que divulgar con rigurosidad. La problemática a la que se enfrenta el sector alimentario no se soluciona con marketing, hay que invertir en innovación y ciencia”.

### **LAS MEJORES STARTUPS EN INNOVACIÓN Y SOSTENIBILIDAD**

La 6ª edición de *ftalks* The Food Changemakers Summit también anunció sus startups ganadoras: Blue Tree y Carbon Harvesters.

Blue Tree se ha alzado con el reconocimiento en la categoría de Startup más Innovadora, gracias a su solución para fabricantes alimentarios capaz de eliminar de forma selectiva el azúcar físico en las bebidas naturales, produciendo así zumos y leche con menos azúcar natural. Por su parte, Carbon Harvesters ha sido elegida startup más sostenible por su plataforma capaz de certificar las reducciones de emisiones agrícolas para monetizarlas como primas de mercado o en el mercado de compensaciones de carbono.

Las startups premiadas son una representación muy clara de dos de los principales desafíos que tiene la industria alimentaria: la mejora nutricional de los alimentos y la descarbonización de toda la cadena alimentaria. Son el ejemplo de soluciones que ya se están siendo aplicadas por grandes compañías y cuyo éxito



## NUESTRO PORTAFOLIO



Especialidades



Acidulantes



Conservantes



Emulsificantes



Glicoles



Hidrocoloides



Proteínas



Vehiculizantes

Contáctanos



ha dependido, en gran medida, de la generación de un ecosistema de colaboración propicio para todos los actores de la industria, desde startups a firmas líderes con un claro compromiso por la innovación y la sostenibilidad.

La 6ª edición de los premios ftalks se han enmarcado en una cita que, más que nunca, ha puesto el acento en la atracción de emprendedores foodtech y su impulso, reuniendo a más de 100 startups en todo su programa de actividades y a más de 20 fondos de inversión, con una capacidad de inversión potencial de hasta 4.000 millones de euros.

La lista de startups que han optado a estos reconocimientos ha mostrado un notable perfil internacional, contando con compañías españolas y de países como Irlanda, México o Chile en una lista que finalmente ha estado integrado por Kigüi, AinWater, FlipFlow, OhGreens!, Impact Foods, RealKids, Petit-ons, Let It V, Quevana, Relash, Lov Ferments, Moa FoodTech, Innomy y las ganadoras Blue Tree y Carbon Harvesters.

### LA GRAN RESPONSABILIDAD DE LA INDUSTRIA Y DE LOS LEGISLADORES

Cuando hablamos del futuro del sector, debemos saber que será más costoso no actuar que actuar. En lo que pongamos foco hoy, hacia donde vaya la inversión, el talento y los diferentes esfuerzos, determinarán cómo será ese futuro que estamos impulsando. La innovación en el sector alimentario es una oportunidad, y no solo por la responsabilidad que tenemos con la sociedad, con los consumidores, sino que constituye una oportunidad económica. 