

## NUTRIENDO LA SOSTENIBILIDAD DE LA INDUSTRIA

## alimentaria con soluciones innovadoras

Más de 20,300 asistentes disfrutaron de demostraciones y degustaciones de productos innovadores, como proteínas a base de insectos y snacks saludables elaborados con inteligencia artificial.



Por: Catalina Valencia Z.
Community lead de KM ZERO
Food Innovation Hub

in/catalinavalenciazuluaga



in duda, la innovación se ha convertido en una prioridad para acelerar la transición hacia un mejor sistema alimentario, como quedó claro en el reciente encuentro ftalks Food Summit LATAM organizado por KM ZERO Food Innovation Hub en Ciudad de México, en don-

de más de 300 líderes del sector de la región y más de 10 fondos de inversión coincidieron además en que la sostenibilidad, la seguridad alimentaria y la gestión del agua son desafíos críticos que exigen soluciones urgentes y colaborativas.

Pequeñas empresas están liderando el desarrollo de tecnologías avanzadas para optimizar el uso de recursos, como demostraron más de 40 startups latinoamericanas en el Pabellón Future Market en The Food Tech Summit & Expo, la feria de la industria de alimentos y bebidas más grande de Latinoamérica.

Por el impacto positivo que genera Alis Bio en las personas y el planeta, y por el enfoque disruptivo y tecnología altamente innovadora de Ergo, ambas startups fueron reconocidas como el emprendimiento más

28 IALIMENTOS 105

sostenible y el más innovador, respectivamente, en los Startups Awards de ftalks LATAM 2024.

Alis Bio, startup de biotecnología mexicana, se especializa en desarrollar soluciones innovadoras que benefician tanto al medio ambiente como a la salud humana a través del uso de microalgas. Una de ellas es un sistema enfocado en limpiar de forma natural el agua residual de las industrias. A su vez, el agua generada se utiliza para crear árboles líquidos, hechos de algas, que realizan la biocaptura de carbono y generan oxígeno; así como para producir ingredientes naturales con altos niveles de antioxidantes, destinados a las industrias alimentaria y cosmética.

Por su parte, la argentina Ergo es una startup dedicada a la fermentación de precisión para producir proteínas. Sus ingredientes, 100% veganos y libres de organismos modificados genéticamente, permiten crear alimentos de origen vegetal que replican la textura, el sabor y el aroma de los productos con proteína animal de manera sostenible, escalable y competitiva.

Las startups foodtech en América Latina lideran la transformación del sector alimentario gracias a su capacidad para innovar rápidamente y adaptarse a las necesidades del mercado, abordando desafíos globales como la sostenibilidad y la seguridad alimentaria. Al unir fuerzas con grandes empresas e inversores, estas iniciativas emergentes no sólo amplifican su impacto, sino que también promueven un sistema alimentario más equitativo y resiliente, convirtiendo la adversidad en oportunidades para un futuro sostenible

Nuestros sistemas alimentarios tienen muchas ineficiencias y necesitamos la colaboración entre corporaciones, startups, inversores y otros actores clave para impulsar soluciones que aseguren un mejor futuro de la alimentación. La innovación, respaldada por inversiones estratégicas, no solo es una respuesta a los desafíos del cambio climático y la seguridad alimentaria, sino una oportunidad para transformar profundamente la industria, crear valor económico y fortalecer la resiliencia global en la cadena de suministro.

En ftalks Food Summit LATAM los expertos subrayaron que el impacto de la innovación en el sector alimentario se manifiesta a través de un modelo de triple impacto que abarca las dimensiones económica, social y medioambiental.

Además, líderes de la industria alimentaria destacaron la relevancia de la colaboración en el intercambio de recursos y conocimientos, mientras exploraban los desafíos y oportunidades en áreas clave. La agricultura regenerativa fue uno de los temas centrales con empresas como Bayer presentando innovaciones para regenerar la tierra y mejorar la cadena de suministro. En el ámbito de la sostenibilidad, Tetra Pak y Deloitte discutieron prácticas para transformar los sistemas alimentarios y generar un impacto ambiental positivo, mientras que la gestión del agua se destacó como un tema crucial, con Nestlé, Kilimo, Ainwater, The Yield Lab y The Nature Conservancy liderando el diálogo sobre soluciones innovadoras para su uso eficiente en la agricultura y en la industria.

Además, se enfatizó la importancia de invertir en el futuro de los alimentos, con iniciativas como Tastech by Sigma, AC Ventures, SP Ventures y Grupo Arancia compartiendo estrategias para escalar nuevos negocios a través de la innovación abierta. Por último, se abordaron los retos y oportunidades que presenta la digitalización y herramientas como la inteligencia artificial en la producción y distribución alimentaria, con Grupo Jumex, Walmart y las startups Shopery, Kigui, Tastewise y Allie destacando su potencial para transformar la industria y mejorar la eficiencia operativa.

Stephen Ritz, fundador de Green Bronx Machine, subrayó la importancia de la educación para cultivar hábitos saludables desde la infancia y construir ecosistemas que promuevan una mejor alimentación. Enseñarles a los más jóvenes a cultivar y apreciar los alimentos no solo fomenta una dieta saludable, sino también la reducción del desperdicio alimentario. Este enfoque está estrechamente alineado con las ideas de Julia Collins, CEO de Planet FWD, quien resaltó que la forma en que producimos y consumimos alimentos es clave en el debate sobre el cambio climático. Ambas perspectivas destacan la necesidad de transformar la cadena alimentaria a través de la educación y la innovación, con el fin de lograr un futuro más saludable y sostenible.

Latinoamérica vive un momento crucial en esta industria y México, como centro de este cambio, brinda un entorno ideal para que startups, inversores y empresas unan fuerzas en soluciones a largo plazo. El objetivo de KM ZERO es ser el puente que conecte startups de México y otros países de Latinoamérica con el mercado español y europeo, facilitando el intercambio entre emprendedores, empresas e inversores.

IALIMENTOS 105