



## La agricultura celular y la carne cultivada genéticamente, el futuro de una alimentación más saludable

Debates sobre el origen de las proteínas, alimentos desarrollados por el ser humano mediante tecnología 3D e innovación aplicada de la agricultura serán algunos de los temas protagonistas de Food 4 Future

La red de asociaciones TECNOMIFOOD, el instituto INRAE y empresas como PWC y Kimatec abordarán la revolución tecnológica que está experimentando el sector de la alimentación y bebidas

**Madrid, 11 junio de 2021.** - [Food 4 Future – Expo FoodTech 2021](#), el evento de innovación organizado por AZTI y Nebext que reunirá a la industria de alimentación y bebidas del 15 al 17 de junio en el Bilbao Exhibition Centre (BEC), analizará las últimas tendencias tecnológicas que están revolucionando los modelos de negocio y las formas de producir alimentos y bebidas. El auge de la robótica, los sistemas de datos, la impresión 3D y las nuevas técnicas de procesamiento traen grandes cambios al sector de la alimentación, dando lugar a un nuevo paradigma FoodTech con nuevos alimentos creados por el ser humano que originan nuevas tendencias de consumo y formas de alimentarnos.

¿El futuro de nuestra alimentación pasa por el desarrollo de proteínas de origen vegetal? La producción de proteína vegetal tiene la huella ecológica es menor que en los de origen animal al necesitar menor cantidad de agua y generar menos gases de efecto invernadero. Este será el tema de debate que abordará **Roselyne Chane de Sanygran**, relacionando la interacción entre [nuevas proteínas, mercados y consumidores](#). Además, **Elena Martínez Garnica de Martínez Somalo** y el científico **Jean-Francois Hocquette de INRAE** mostrarán el proceso y casos reales de [proteína de cultivo celular](#).

**David San Martín de AZTI** y **Manuela Pintado, Profesor asociado de la Escuela de Biotecnología de la Universidad Católica de Portugal** abordarán la sostenibilidad [bioeconomía circular agroalimentaria](#) y su objetivo para utilizar los recursos de origen biológico de la tierra y del agua, junto con sus residuos, para su reintroducción en la cadena alimentaria o su uso como fuente de energía.

[TECNOMIFOOD](#), una red de cinco centros tecnológicos en España (**EURECAT, AINIA, ANFACO, AZTI y CNTA**) compartirá su labor de apoyo a la industria alimentaria en el desarrollo de nuevos alimentos saludables y nutracéuticos a través de tecnologías ómicas (genómica, transcriptómica, metabolómica, microbiota)

La agenda de Food 4 Future también abordará las novedades relativas a la agricultura, en sesiones con ponentes como [Aleksander Buczkowski de PWC](#), quien analizará cómo



la ciencia, la transformación digital y el Big Data están cambiando los sistemas tradicionales de agricultura. Una transformación en la que la inteligencia artificial también desempeña un papel protagonista para resolver los mayores retos de la agricultura. El vicepresidente [de Kimitec, Antonio Domene](#) expondrá cómo una mayor aplicación tecnológica implica una reducción del uso de pesticidas y minimización de la pérdida de nutrientes.

La agenda de Food 4 Future sobre la revolución en la agricultura será completada con el [foro vertical Agritech](#), compuesto por 3 sesiones el 15 de junio y una última sesión el 17 de junio centradas en abordar cómo hacer realidad la transformación de esta industria de forma transversal.

### **Proyectos de innovación y startups para la producción de nuevos alimentos**

Food 4 Future también dará visibilidad a startups que están desarrollando soluciones basadas en la innovación y la tecnología para la producción de nuevos alimentos. Es el caso [Cocuu](#), una startup que desarrolla soluciones industriales para la producción de proteínas animales de origen vegetal o celular o celular (alimentos miméticos) utilizando la impresión láser 2D/3D, la bioimpresión y la robótica. La compañía ha creado MIMETHICA, la primera plataforma foodtech que incorpora múltiples tecnologías (láser, 3D, inyección de tinta...) e ingredientes propios (biotintas) para la formulación de nuevos alimentos.

En la misma línea, la startup [BioTech Foods](#) está especializada en la producción industrial de proteínas animales alternativas. Esta compañía produce carne altamente nutritiva, sana y segura, que se cultiva en un entorno controlado mediante tecnología de cultivo celular, lo que hace innecesaria la cría y de animales para la alimentación y contrarrestar la falta de sostenibilidad de la de la ganadería industrial.